Jenn-Air Pro-Style Gas Range

PRG3010, PRG3610, PRG4810

User Guide

Table of Contents



Form No. B/02/04 Part No. 8113P418-60 Rev.B P/N 17664 Rev. B Litho U.S.A.

Important Safety Instructions

Installer: Please leave this manual with this appliance.

Consumer: Please read and keep this manual for future reference. Keep sales receipt and/or cancelled check as proof of purchase.

Model Number

_ _ _ _ _ _ _ _ _ _

Serial Number

_ _ _ _ _ _ _ _ _ _

Date of Purchase

____

If you have questions, call:

Jenn-Air Customer Assistance

1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)

1-800-688-2080 (U.S. TTY for hearing or speech impaired)

(Mon.-Fri., 8 am-8 pm Eastern Time)

Internet: http://www.jennair.com

For service information, see page 15.

In our continuing effort to improve the quality and performance of our cooking products, it may be necessary to make changes to the appliance without revising this guide.

Safety Instructions

Warning and Important Safety Instructions appearing in this guide are not meant to cover all possible conditions and situations that may occur. Common sense, caution, and care must be exercised when installing, maintaining, or operating the appliance.

Always contact your dealer, distributor, service agent, or manufacturer about problems or conditions you do not understand.

RECOGNIZE SAFETY SYMBOLS, WORDS, LABELS


WARNING

WARNING – Hazards or unsafe practices which COULD result in severe personal injury or death.


CAUTION

CAUTION – Hazards or unsafe practices which COULD result in minor personal injury or product or property damage.

Read and follow all instructions before using this appliance to prevent the potential risk of fire, electric shock, personal injury or damage to the appliance as a result of improper usage of the appliance. Use appliance only for its intended purpose as described in this guide.

To ensure proper and safe operation: Appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician. Do not attempt to adjust, repair, service, or replace any part of your appliance unless it is specifically recommended in this guide. All other servicing should be referred to a qualified servicer. Have the installer show you the location of the gas shut off valve and how to shut it off in an emergency.

Always disconnect power to appliance before servicing.

These products are for use with natural gas only.

A faint gas odor may indicate a gas leak. If a gas odor is detected, shut off the gas supply to the range. Call your installer or local gas company to have the possible leak checked. **Never use a match or other flame to locate a gas leak.**

WARNING: ***If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.***

- **Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any appliance.**
- **IF YOU SMELL GAS:**
  - **Do not try to light any appliance.**
  - **Do not touch any electrical switch.**
  - **Do not use any phone in your building.**
  - **Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.**
  - **If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.**
- **Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.**

WARNING: ***Gas leaks may occur in your system and result in a dangerous situation. Gas leaks may not be detected by smell alone. Gas suppliers recommend you purchase and install an UL approved gas detector. Install and use in accordance with the manufacturer's instructions.***

	PRG3010	PRG3610	PRG4810
Surface Burners	4	6	6
Griddle	no	no	yes
Ovens	1 Convect/Conventional	1 Convect/Conventional	1 Convect/Conventional 1 Standard Bake

General Instructions

 ***WARNING:***

- **ALL RANGES CAN TIP AND CAUSE INJURIES TO PERSONS**



- **INSTALL ANTI-TIP DEVICE PACKED WITH RANGE**



- **FOLLOW ALL INSTALLATION INSTRUCTIONS**

***WARNING:* To reduce risk of tipping of the appliance from abnormal usage or by excessive loading of the oven door, the appliance must be secured by a properly installed anti-tip device.**

To check if device is properly installed, trip circuit breaker to disconnect power, remove access panel and look underneath range to verify that one of the rear leveling legs is properly engaged in the bracket slot. Replace the access panel and reset circuit breaker. The anti-tip device secures the rear leveling leg to the floor when properly engaged. You should check this **anytime** the range has been moved.

Avoid placing the range in a main "traffic path" or in an isolated location with no counter space nearby. Visualize the oven in use before selecting a location. Remember that open oven doors may block a passageway and create a hazard.

To Prevent Fire or Smoke Damage

Be sure all packing materials are removed from the appliance before operating it.

Keep area around appliance clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and materials.

If appliance is installed near a window, proper precautions should be taken to prevent curtains from blowing over burners.

NEVER leave any items on the cooktop. The hot air from the vent may ignite flammable items and may increase pressure in closed containers which may cause them to burst.

Many aerosol-type spray cans are EXPLOSIVE when exposed to heat and may be highly flammable. Avoid their use or storage near an appliance.

Many plastics are vulnerable to heat. Keep plastics away from parts of the appliance that may become warm or hot. Do not leave plastic items on the cooktop as they may melt or soften if left too close to the vent or a lighted surface burner.

To eliminate the hazard of reaching over hot surface burners, cabinet storage should not be provided directly above a unit. If storage is provided, it should be limited to items which are used infrequently and which are safely stored in an area subjected to heat from an appliance. Temperatures may be unsafe for some items, such as volatile liquids, cleaners or aerosol sprays.

Do not hang articles from any part of the appliance or place anything against the oven. Some fabrics are quite flammable and may catch on fire.

When using this restaurant caliber appliance, use it with extreme care, as this type of appliance provides intense heat and can increase the accident potential.

In Case of Fire

Turn off appliance and ventilating hood to avoid spreading the flame. Extinguish flame then turn on hood to remove smoke and odor.

- **Cooktop:** Smother fire or flame in a pan with a lid or cookie sheet.

  NEVER pick up or move a flaming pan.

- **Oven:** Smother fire or flame by closing the oven door.

Do not use water on grease fires. Use baking soda, a dry chemical or foam-type extinguisher to smother fire or flame.

Child Safety

NEVER leave children alone or unsupervised near the appliance when it is in use or is still hot.

NEVER allow children to sit or stand on any part of the appliance as they could be injured or burned.

Children must be taught that the appliance and utensils in it can be hot. Let hot utensils cool in a safe place, out of reach of small children. Children should be taught that an appliance is not a toy. Children should not be allowed to play with controls or other parts of the unit.

CAUTION:* *NEVER store items of interest to children in cabinets above an appliance or on backguard of a range. Children climbing on the appliance door to reach items could be seriously injured.

About Your Appliance

NEVER use appliance as a space heater to heat or warm a room to prevent potential hazard to the user and damage to the appliance. Also, do not use the cooktop or oven as a storage area for food or cooking utensils.

Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air by blocking the oven vent or air intakes. Restriction of air flow to the burner prevents proper performance and increases carbon monoxide emission to unsafe levels.

Keep oven vent ducts unobstructed. Your range is vented through the front top of the island trim, stub back or high shelf backsplash. Never block oven vent or air intakes. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air. Restriction of air flow to the burner prevents proper performance.

Important Safety Instructions, cont.

Avoid touching oven vent area while oven is on and for several minutes after oven is turned off. Some parts of the vent and surrounding area become hot enough to cause burns. After oven is turned off, do not touch the oven vent or surrounding areas until they have had sufficient time to cool.

Other potentially hot surfaces include cooktop, areas facing the cooktop, oven vent, surfaces near the vent opening, oven door, areas around the oven door and oven window.

> ***WARNING:** NEVER use appliance door, or drawer, if equipped, as a step stool or seat as this may result in possible tipping of the appliance, damage to the appliance, and serious injuries.*

Do not touch a hot oven light bulb with a damp cloth as the bulb could break. Should the bulb break, disconnect power to the appliance before removing bulb to avoid electrical shock.

Cooking Safety

Always place a pan on a surface burner before turning it on. Be sure you know which knob controls which surface burner. Make sure the correct burner is turned on and that the burner has ignited. When cooking is completed, turn burner off before removing pan to prevent exposure to burner flame.

Always adjust surface burner flame so that it does not extend beyond the bottom edge of the pan. An excessive flame is hazardous, wastes energy and may damage the appliance, pan or cabinets above the appliance.

NEVER leave a surface cooking operation unattended especially when using a high heat setting or when deep fat frying. Boilovers cause smoking and greasy spillovers may ignite. Clean up greasy spills as soon as possible. Do not use high heat for extended cooking operations.

NEVER heat an unopened container on the surface burner or in the oven. Pressure build-up may cause container to burst resulting in serious personal injury or damage to the appliance.

Use dry, sturdy potholders. Damp potholders may cause burns from steam. Dishtowels or other substitutes should never be used as potholders because they can trail across hot surface burners and ignite or get caught on appliance parts.

Always let quantities of hot fat used for deep fat frying cool before attempting to move or handle.

Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the appliance, hood or vent fan. Clean hood frequently to prevent grease from accumulating on hood or filter. When flaming foods under the hood turn the fan on.

NEVER wear garments made of flammable material or loose fitting or long-sleeved apparel while cooking. Clothing may ignite or catch utensil handles.

Always place oven racks in the desired positions while oven is cool. Slide oven rack out to add or remove food, using dry, sturdy potholders. Always avoid reaching into the oven to add or remove food. If a rack must be moved while hot, use a dry potholder. Always turn the oven off at the end of cooking.

Use care when opening the oven door. Let hot air or steam escape before moving or replacing food.

Always remove soiled broiler pan from the broiler compartment after cooking. **Grease left in the pan may become hot enough to ignite.**

PREPARED FOOD WARNING: Follow food manufacturer's instructions. If a plastic frozen food container and/or its cover distorts, warps, or is otherwise damaged during cooking, immediately discard the food and its container. The food could be contaminated.

NEVER use aluminum foil to cover oven racks or oven bottom. This could result in risk of electric shock, fire, or damage to the appliance. Use foil only as directed in this guide.

Do not use aluminum foil to line burner spillover bowl. Restriction of normal air flow may result in unsafe operation.

Utensil Safety

Use pans with flat bottoms and handles that are easily grasped and stay cool. Avoid using unstable, warped, easily tipped or loose-handled pans. Also avoid using pans, especially small pans, with heavy handles as they could be unstable and easily tip. Pans that are heavy to move when filled with food may also be hazardous.

Be sure utensil is large enough to properly contain food and avoid boilovers. Pan size is particularly important in deep fat frying. Be sure pan will accommodate the volume of food that is to be added as well as the bubble action of fat.

To minimize burns, ignition of flammable materials and spillage due to unintentional contact with the utensil, do not extend handles over adjacent surface burners. Always turn pan handles toward the side or back of the appliance, not out into the room where they are easily hit or reached by small children.

Never let a pan boil dry as this could damage the utensil and the appliance.

Follow the manufacturer's directions when using oven cooking bags.

Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic or glazed utensils are suitable for cooktop or oven usage without breaking due to the sudden change in temperature. Follow manufacturer's instructions when using glass.

This appliance has been tested for safe performance using conventional cookware. Do not use any devices or accessories that are not specifically recommended in this guide. Do not use eyelid covers for the surface units, stovetop grills, or add-on oven convec-

tion systems. The use of devices or accessories that are not expressly recommended in this manual can create serious safety hazards, result in performance problems, and reduce the life of the components of the appliance.

Cleaning Safety

Turn off all controls and wait for appliance parts to cool before touching or cleaning them. Do not touch the burner grates or surrounding areas until they have had sufficient time to cool.

Clean appliance with caution. Use care to avoid steam burns if a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot surface. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

Clean only parts listed in this guide. Do not clean door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.

Important Safety Notice and Warning

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986 (Proposition 65) requires the Governor of California to publish a list of substances known to the State of California to cause cancer or reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposures to such substances.

Users of this appliance are hereby warned that the burning of natural gas can result in low-level exposure to some of the listed substances, including benzene, formaldehyde and soot, due primarily to the incomplete combustion of natural gas. Properly adjusted burners will minimize incomplete combustion. Exposure to these substances can also be minimized by properly venting the burners to the outdoors.

IMPORTANT NOTICE REGARDING PET BIRDS: Never keep pet birds in the kitchen or in rooms where the fumes from the kitchen could reach. Birds have a very sensitive respiratory system. Fumes released during an oven self-cleaning cycle may be harmful or fatal to birds. Fumes released due to overheated cooking oil, fat, margarine and overheated non-stick cookware may be equally harmful.

Save These Instructions for Future Reference

Surface Cooking

Surface Burners

NOTES:

- All burner ignitors will spark when any surface burner is turned on.
- Surface burners may be difficult to light at times due to air in the gas line. This may occur:

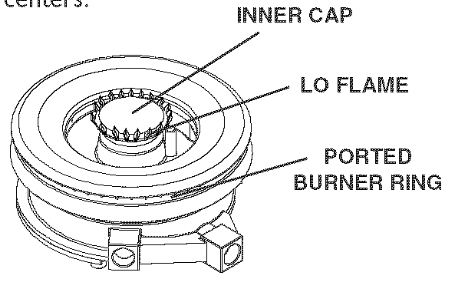
  a) during installation

  b) if range is disconnected from the main gas supply

  c) if the appliance has not been used for several days

  To remove air in the gas line, hold a lighted match next to the burner head and turn the control knob on.
- The burner flame may appear separated from the port, if a pan is not placed on the grate.

Your range is equipped with one (Model PRG3010) or two (Model PRG3610, PRG4810) three-part simmer burners. The center caps cover the low flame settings from boilovers. These caps also spread the flame out to avoid too much heat in pan centers.



The burners have a solid state ignitor. When the control knob is turned on, gas will flow into the burner and the ignitor will spark to light.

A properly adjusted burner with clean ports will light within a few seconds. The flame will be blue with a clearly defined inner cone. There should be no trace of yellow in the flame. (During initial use, dust in the line or in the air may briefly cause an orange flame.) With LP gas, some yellow tips on the flames are acceptable. This is normal and adjustment is not necessary.

To Set Controls

1. Place a pan on the burner grate.

2. Push in on the control knob and turn the knob counterclockwise to the **LIGHT** setting. A clicking sound will be heard until the burner lights.

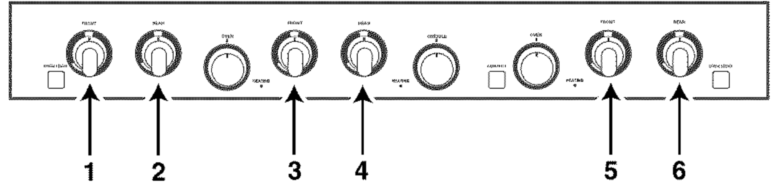
⚠ CAUTION:

If the flame should go out during a cooking operation, turn the burner off. If a strong gas odor is detected, wait 5 minutes for gas odor to disappear before relighting the burner.

Control Locations

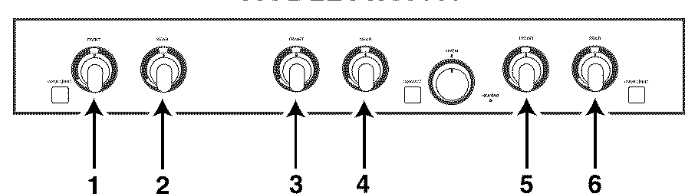
All burners have a 15,000 BTU (12,000 BTU LP) rating on the HI setting.

MODEL PRG4810



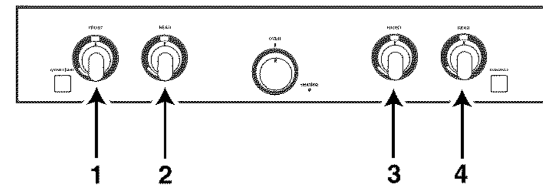
1. Left front surface burner.
2. Left rear surface burner.
3. Center front surface burner.
4. Center rear surface burner.
5. Right front surface burner.
6. Right rear surface burner.

MODEL PRG3610



1. Left front surface burner.
2. Left rear surface burner.
3. Center front surface burner.
4. Center rear surface burner.
5. Right front surface burner.
6. Right rear surface burner.

MODEL PRG3010

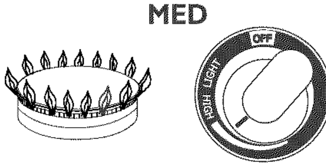
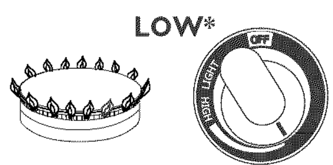


1. Left front surface burner.
2. Left rear surface burner.
3. Right front surface burner.
4. Right rear surface burner.

Suggested Control Settings

The controls provide an infinite number of settings between **HIGH** and **LOW**. Simply adjust your flame to fit your needs.

The size and type of cookware and the amount and type of food being cooked will influence the setting needed for best results. The following settings are provided as guidelines.

Settings	Uses
HIGH 	A fast heat to start cooking quickly and to bring liquids to a boil.
MED 	For most frying, sauteing, and slow boil of large amounts of food.
LOW* 	For simmering and melting butter or chocolate.

* The LOW setting utilizes only the inner burner. However, when using this setting, always light the entire burner first.

Operating During Power Failure

To operate the surface burners during a power failure:

1. Hold a lighted match near the burner ports.
2. Push in and turn the control knob slowly to the **LIGHT** setting.
3. Adjust the flame as desired.

NOTE: The broiler, oven or griddle burners cannot be turned on during a power failure.

CAUTION:

When lighting the surface burners, be sure all of the controls are in the OFF position. Strike a match first and hold it in position before turning the knob to the **Lite** position.

Cookware Selection

To achieve optimum cooking performance, use professional cookware. This type of cookware can be found at department stores, specialty cooking stores or restaurant supply stores.

Handles on regular cookware may melt or bubble due to the flame size on the large, professional size burners.

Thin, single-ply stainless steel is not recommended because of hot spots and potential burning of food.

Size of Cookware

- *Flame size should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the cookware.* This instruction is based on safety considerations. Adjusting the size of the flame to fit the size of the cookware also helps to save fuel.
- Pans which extend more than two inches beyond the grate or touch the cooktop may cause heat to build up, resulting in damage to the burner grate, burner or cooktop.
- Specialty items, such as woks with a support ring, which restrict air circulation around the burner will cause heat to build up and may result in damage to the burner grate, burner or cooktop.

  Use Jenn-Air flat bottom wok accessory, Model AO142.

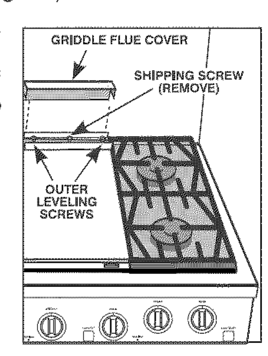
Canning

- When canning, use the **HIGH** setting just until the water comes to a boil or pressure is reached in a pressure canner. Then, reduce to the lowest flame setting that maintains the boil or pressure.
- Prolonged use of the **HIGH** setting or the use of incorrect canning utensils will produce excessive heat. Excessive heat can cause permanent damage to the appliance.

Griddle (Model PRG4810 only)

Leveling the Griddle

1. After the range is in position, remove the flue cover by carefully lifting it straight upward. Then, remove the rear shipping screw (see diagram).
2. Turn the outer screws (see diagram) to level the griddle or to provide a forward slope to help grease and oils to drain away from the food being cooked.



Seasoning

The griddle is non-rusting stainless steel and should be seasoned before the first use and occasionally thereafter, if not used for an extended period of time. Follow the directions below:

1. Clean the griddle thoroughly with hot, soapy water.
2. Rinse with a mixture of 1 quart water and 1 cup white vinegar. Dry thoroughly.
3. Pour 1 teaspoon vegetable oil into the center of the griddle (do not use corn oil as it gets sticky) and rub over the entire surface of the griddle using a heavy cloth.
4. Turn the control knob to 350°F. When smoke appears, turn the control off and allow the griddle to cool.
5. Repeat steps 3 and 4.
6. After the griddle is cool, wipe the entire surface of the griddle using a heavy cloth. Apply a very thin layer of vegetable oil. The griddle is now ready to use.

When properly seasoned, the griddle can be used without additional oil. However, a light mist of vegetable spray applied to a cool griddle before cooking, makes delicate foods easier to turn.

Griddle Guide

Preheat at specified setting until the griddle light cycles off.

Food Items	Control Setting*	Approximate Cooking Time (Minutes) 1st Side	2nd Side
Bacon	350° F	2-3	2-3
Eggs	250° F	2-3	1
French Toast	350° F	2-3	2-3
Grilled Cheese Sandwiches	350° F	2-3	2-3
Hamburgers	325° F	5-6	5-6
Pancakes	375° F	1-2	1-2
Sausage Patties	350° F	2-4	2-3

* These are suggested guides for control settings and times. Factors, such as low gas pressure, may affect the times and control settings.

Using the Griddle

1. Season the griddle as described.
2. Before starting to cook on the griddle, be sure the drip tray is empty and in place.
3. Preheat the griddle at the specified setting. **The griddle light will turn off when the griddle is preheated.**

Cleaning

1. Using a square edged metal spatula, clean the griddle of grease and food, while it is still hot.
2. Cool to a lukewarm temperature, rub the surface lightly with vegetable oil (do not use corn oil, it gets sticky), and thoroughly wipe the griddle with a heavy coarse cloth or burlap to remove any remaining food particles.
3. If grease or food soils remain, or if there is heat discoloration, follow directions below:

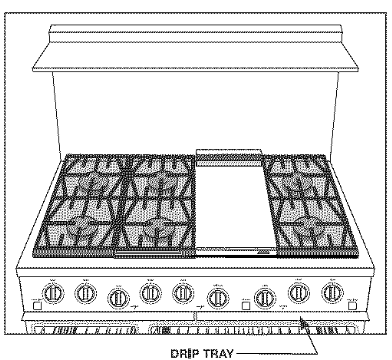
   For grease build-up: Use 1 tablespoon of vinegar in 1/2 cup water and clean with a scouring pad.

   For heat discoloration: Use a non-toxic stainless steel cleaner.

   For food soil: Use a griddle stone (fine grained pumice) or a griddle pan cleaner. These are available at a restaurant supply store. Follow manufacturer's directions.
4. If hot soapy water, vinegar, scouring powder, or steel wool pads are used to clean the griddle, it MUST be reseasoned.

Drip Tray

The drip tray collects grease and other liquids created while using the griddle. Check the drip tray periodically to prevent grease from spilling over. Empty the drip tray after it is cool.



Model PRG4810

NOTES:

- It is normal for the griddle to darken with use.
- Never flood the hot griddle with cold water. This could cause the griddle to crack or warp.
- Do not pull the drip tray out during or immediately after cooking on the griddle. Hot grease may be running from the griddle into the drip tray.



OVEN OPERATION

IGNITION SYSTEM

Be sure the oven control is set in the OFF position prior to supplying gas to the range.

Your appliance features pilotless ignition. The oven bake and broil burners are equipped with an electric glow ignitor and safety system which ignites the gas. The burner will light within 30 seconds.

With this ignition system, the oven will not operate during a power failure or if the oven is disconnected from the wall outlet. **No attempt should be made to operate the oven during a power failure.**

OVEN CONTROLS

Oven Light Switch – push on the top of the OVEN LIGHT switch to turn the oven light on. Push on the bottom of the switch to turn the light off.

Convect Switch – push on the top of the CONVECT switch to turn the convection fan **ON**. Push on the bottom of the switch to turn the convection fan **OFF**. Avoid using the convection fan while broiling. Conventional heat is more effective when broiling.

Oven Knob – use to set oven temperature for baking or convection baking or to select broiling. Be sure the indicator line is positioned with the exact temperature desired.

Small Oven Knob (Model PRG4810 only) – use to set oven temperature for baking. (This oven is not designed to broil or convection bake.) Turn the control knob to the temperature desired.

Oven Indicator Light – the light will glow until the desired temperature is reached. As the burners cycle to maintain the selected temperature the lights will cycle on and off also.

NOTES:

- To burn off the manufacturing oils used at the factory, turn the oven and broiler burners ON one at a time to 450°F. Allow to heat for 20-30 minutes. Turn on the overhead hood to remove the odor from the room.
- Moisture evaporates from food during any cooking process. The amount of moisture depends on the moisture content of the food. This moisture will condense on any surface that is cooler than the inside of the oven, such as the control panel or the top of the door. This is normal.

SETTING THE CONTROLS

1. Place oven racks on proper rack positions.
2. Turn OVEN knob to desired temperature.
3. Turn on the CONVECT fan if convection cooking is desired. When the OVEN indicator light cycles off, the oven is preheated to the selected temperature. Place the food in the oven. The OVEN indicator light will cycle on and off throughout the baking process. Preheat only when necessary. Refer to baking and roasting sections (pgs. 9-11) as to when preheating is recommended.
4. After baking, turn OVEN knob and CONVECT fan, if selected, **OFF**.

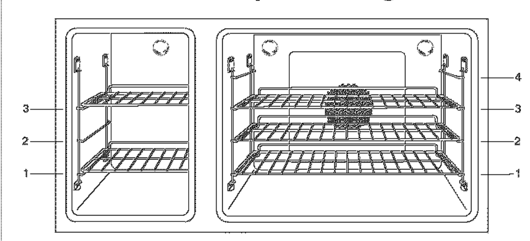
RACK POSITIONS

The rack positions noted are recommended for the best browning results and most efficient cooking times.

To remove: Pull forward to the stop position; lift up on the front of the rack and pull out.

To replace: Tilt the front of the rack up and place between rack slides. Slide the rack back until it clears the stop position. Lower the front and slide the rack straight in.

Do not use aluminum foil to cover the oven racks or to line the oven bottom. Baking results will be affected and the oven may be damaged.



MODEL PRG4810

Rack Position #4 (large oven only):
Two rack baking, oven meals.

Rack Position #3:
Two rack baking, oven meals.

Rack Position #2:
Most baked goods and roasting small cuts of meat.

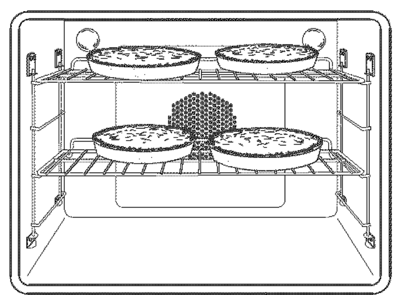
Rack Position #1:
Large cuts of meat and large poultry, angel food cake.

Multiple Rack Cooking (large oven only):
Two racks, use #2 and #4 or #1 and #3.
Three racks, use #1, #2, #3 or #2, #3, #4.

BAKING

BAKING RECOMMENDATIONS

- Use tested recipes from reliable sources.
- Preheat the oven only when necessary. For baked foods that rise and for richer browning, a preheated oven is better. Casseroles can be started in a cold oven. Preheating takes from 8 to 13 minutes; place food in oven after Oven Indicator Light cycles off.
- Arrange oven racks before turning on oven. Follow suggested rack positions listed in the chart below.
- Allow about 2 inches of space between the oven side walls and pans to allow proper air circulation.
- When baking foods in more than one pan, place them on opposite corners of the rack. *Stagger pans* when baking on two racks so that one pan does not shield another unless shielding is intended. (See diagram.)



Stagger Pans

- To conserve energy, avoid frequent or prolonged door openings. At the end of cooking, turn oven **OFF** before removing food.
- Always test for doneness (fingertip, toothpick, sides pulling away from pan). Do not rely on time or brownness as the only indicators.
- Use good quality baking pans and the size recommended in the recipe. Cookie sheets should be without sides and made of shiny aluminum (especially important for convection baking). The best size to use is 16" x 12".
- Dull, dark, enameled or glass pans will produce a brown, crisp crust. Shiny metal pans produce a light, golden crust.
- Frozen pies in shiny aluminum pans should be baked on a cookie sheet on rack 2 or be removed to a dull or glass pan.
- If edge of pie crust browns too quickly, fold a strip of foil around rim of crust, covering edge.
- **Convection baking –** set the oven temperature 25° F lower than the recipe recommends. Times will be similar or a few minutes less than the recipe directions.

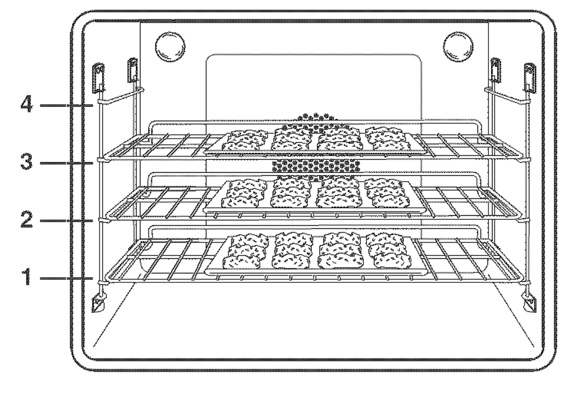
BAKING CHART

Product and Type		Pan Size	Rack Position	Convection Bake* Temp(°F) Preheated***	Convection Bake* Time**	Conventional Bake Temp(°F) Preheated	Conventional Bake Time**
CAKES:	White	9" round	2	325°	25-30	350°	30-35
	Chocolate	9" round	2	325°	25-30	350°	30-35
	Angel Food	10" tube	1	325-350°	28-40	350-375°	30-42
	Pound Cake	9x5" loaf	2	300°	60-65	325°	65-70
	Sheet Cake	9x13"	2	325°	33-38	350°	30-40
PIES:							
Two Crust --	Fruit, Fresh	9"	2	350°-400°	50-60	375°-425°	50-60
	Fruit, Frozen	9"	2	350°-400°	50-60	375°-425°	60-70
One Crust --	Custard, Fresh	9"	2	325°-375°	35-45	350°-400°	45-60
	Pie Shell	9"	2	425°	6-8	450°	7-9
COOKIES:	Chocolate Chip	16" x 12"	2	325°-350°	8-11	350°-375°	9-12
	Peanut Butter	16" x 12"	2	325°-350°	6-8	350°-375°	7-10
	Sugar	16" x 12"	2	325°-375°	6-8	350°-400°	7-10
	Brownies	9x13"	2	325°	20-26	350°	25-31
BREADS,	Loaf	9x5" loaf	2	350°	14-16	375°	15-18
YEAST:	Rolls		2	325°-375°	10-13	350°-400°	12-15
BREADS,	Loaf, Nut, Fruit	8x4" loaf	2	325°-350°	40-55	350°-375°	45-60
QUICK:	Biscuits		2	375°-400°	7-11	400°-425°	8-15
	Muffins		2	375°-400°	14-19	400°-425°	15-22

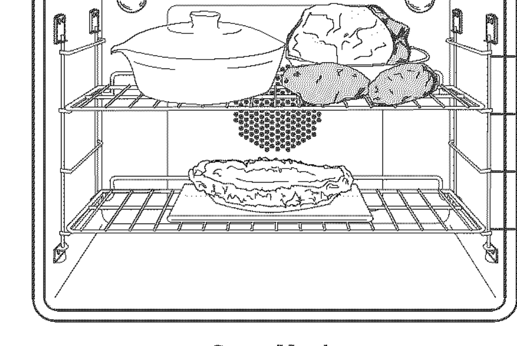
* For convection baking, turn on the **Convect Switch**.

** The times are based on specific brands of mixes or recipes used. Actual times will depend on the ones you bake.

*** The convect temperature is 25° F lower than recommended on package or recipe.



Three Rack Baking



Oven Meals

Convection Cooking on Multiple Racks

The convection bake method is suggested for most multiple rack cooking, especially three rack cooking, because the circulating heated air results in more even browning.

To obtain the best results in multiple rack convection cooking, follow these suggestions:

- Use temperature and times in this manual as a guide for best results.
- For two rack baking, rack position #2 and #4 or #1 and #3 are best for most baked products.
- For three rack baking use positions #1, #2 and #3 or #2, #3 and #4.
- Stagger small pans, such as layer cake pans, in the oven.
- Oven meals are recommended for energy conservation. Use rack positions #1 and 3 or #1 and 4. (See above).
- Cookie sheets should be placed lengthwise, side to side, in front of the fan for more even browning. (See above left).
- Three rack baking may be used when baking cookies, rolls, frozen convenience foods, appetizers and snack foods.

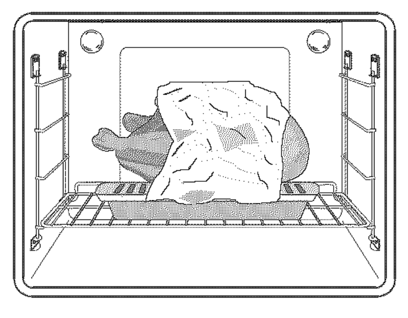
Roasting Recommendations

- ***Preheating is not necessary.***
- Place tender cuts of meat or poultry on the slotted portion of the two-piece pan included with the oven. Do not add water to the pan. Select convection or conventional roasting. (Less tender cuts of meat need to be cooked by moist heat in a covered pan using conventional roasting.)
- Meats cooked in oven cooking bags, dutch ovens, or covered roasting pans are best cooked in the conventional bake oven.
- Do not use a roasting pan with high sides when convection roasting.
- Place roast fat side up to allow self basting of meat during roasting.
- **Use a meat thermometer**. The tip of the thermometer should be located in the thickest part of a roast, not touching fat, bone, or gristle. For turkey, insert the tip of the thermometer into the thickest part of the inner thigh.
- Allow about 15 minutes "standing time" before carving to prevent loss of juices.
- Breast meat on a large turkey cooks more quickly than the thigh area. Place a "foil cap" over the breast area after desired brownness is reached to prevent over browning. (See illustration, right.)
- A stuffed turkey will require an extra 30 to 60 minutes depending on size. Stuffing should reach an internal temperature of 165°F.
- See Roasting Chart, page 11.

Convection Roasting: Frozen to Finish

Meats (except poultry) may be roasted frozen to finish. Follow these guidelines for the most satisfactory results.

- Recommended roasting temperature is 325° F. For best results do not use temperatures below 300° F.
- Use times for roasting *fresh* meats as approximate guides for convection roasting *frozen* meats. In general, roasting times for frozen to finish in the convection oven will be approximately the same, or a few minutes more per pound, as fresh to finish in a conventional bake oven.
- Insert meat thermometer midway during the cooking process.





Roasting Chart

Chart time is based on thawed meats only. For convection roasting, turn on the Convect Fan Switch.

Variety and Cut of Meat		Approximate Weight (lb)	Oven Temp(°F) no preheat	Internal Temp of Meat - End of Roasting Time (°F)	Approx. Convect Roasting Time (minutes per lb)	Approx. Conventional Roasting Time (minutes per lb)
BEEF:	Rib Eye Roast	4 to 6	325°	145° (rare)	30-35	35-40
				160° (medium)	35-40	40-45
	Tenderloin Roast	2 to 3	400°	145° (rare)	22-24	25-28
	Round Tip Roast	4 to 6	325°	145° (rare)	30-35	35-40
				160° (medium)	40-45	45-50
PORK:	Shoulder Blade Roast	4 to 6	325°	170°	33-37	35-40
	Top Loin Roast, boneless	3 to 4	325°	170°	35-45	40-50
POULTRY:	Turkey, unstuffed	8 to 12	325°	180°-185°	16-18	21-24
	Turkey, unstuffed	12 to 16	325°	180°-185°	13-16	18-21
	Turkey, unstuffed	16 to 20	325°	180°-185°	11-13	16-18
	Turkey, unstuffed	20 to 24	325°	180°-185°	9-11	14-16
	Chicken, Whole	$2^{1}/_{2}$ to $3^{1}/_{2}$	375°	185°	24-28	24-30

Broiling

For optimum broiling performance, this range is not designed to operate the convection fan when the oven is in Broil mode. To insure that the fan and the broil burner cannot be operated simultaneously, the switch that controls the operation of the convection fan will disconnect power to the broiler igniter, disabling the broil burner anytime the fan is on.

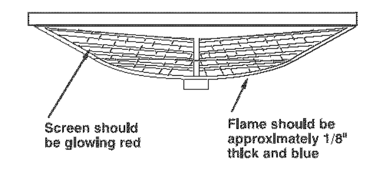
The two possible modes of operation of the fan and burner are outlined in the following:

1. Convection fan is turned on, oven is set for "Broil" mode - The broil burner will not come on.
2. Oven set for "Broil" mode, broil burner is on. Convection fan is turned on. The broil burner will go out.

If you experience either of these conditions when using your range, this should be considered normal operation.

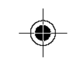
Setting the Controls

1. Place oven rack on the rack position suggested in the chart. Distance from broiling burner depends on foods being prepared. Rack position #3 is usually recommended unless otherwise stated.
2. Turn OVEN Knob to **Broil** setting.
3. Place food on broiler pan provided with oven.
4. *Leave oven door closed when broiling.*



Broiling Tips

- Tender cuts of meat or marinated meats are best for broiling. For best results, steaks should be at least 1" thick. Thinner steaks should be pan-broiled.
- Do not cover broiler pan insert with foil. This prevents fat drippings from draining into bottom of pan and may cause excessive flare-ups.
- Before broiling, remove excess fat from meat and score edges of fat (do not cut into meat) to prevent meats from curling. Salt after cooking.
- To prevent dry surface on fish or lean meats, brush top with melted butter.
- Foods that require turning should be turned only once during broiling. Turn meat with tongs to avoid piercing and loss of juices.



NOTES:

- The broiler burner and the bake burner cannot be used at the same time. When one is on, the other cannot be turned on.
- Do not use the convection fan in the broil mode.

Broiling Chart

Foods	Rack Position	Approximate (Minutes/Side) 1st Side	2nd Side
BEEF: Steak (1") – Medium	3	7-9	6-7
Well	3	10-11	8-9
Hamburgers (3 oz.) - Medium	3	6-7	4-5
Well	3	7-8	5-6
PORK: Bacon	3	3-4	1-2
Chops (1/2")	3	5-6	4-6
POULTRY: Boneless Chicken Breasts	3	6-8	6-8
SEAFOOD: Fish Steaks (1")	3	11-12	(no turning)
MISCELLANEOUS: Hot Dogs	3	3-4	2-3

Note: This chart is a suggested guide. The times may vary with food being cooked.

8113P418-60 12 2/2/04, 2:01 PM

CARE AND CLEANING

CLEANING PROCEDURES

⚠ CAUTION:

- **Be sure appliance is off and all parts are cool before handling or cleaning. This is to avoid damage and possible burns.**
- To prevent staining or discoloration, clean appliance after each use.
- If a part is removed, be sure it is correctly replaced.

CONTROL KNOBS

- Remove knobs in the OFF position by pulling forward. (Never force the knobs off.)
- Wash in dishwasher or soap and water. **Do not use abrasive cleaners.**
- Replace to OFF position. (Never hit or use force to replace the knob.)

NOTE: The oven and griddle knobs are similar. However, the oven knob has the word "Broil" on it. The small oven knob (select models) is interchangeable with the griddle knob.

CONTROL PANEL

- Wipe with a damp cloth. Dry thoroughly.
- Glass cleaners may be used if sprayed on a cloth first. **Do not spray directly on the panel.**
- Do not use other cleaning sprays, abrasive cleaners or large amounts of water on the panel.

STAINLESS STEEL

- ***DO NOT USE ANY CLEANING PRODUCT CONTAINING CHLORINE BLEACH.***
- ***DO NOT USE ORANGE OR ABRASIVE CLEANERS.***
- ***ALWAYS WIPE WITH THE GRAIN WHEN CLEANING.***
- **Daily Cleaning/Light Soil –** Wipe with one of the following - soapy water, white vinegar/water solution, Formula 409 Glass and Surface Cleaner* or a similar glass cleaner - using a sponge or soft cloth. Rinse and dry. To polish and help prevent fingerprints, follow with Stainless Steel Magic Spray (Jenn-Air Model A912, Part No. 20000008)**.
- **Moderate/Heavy Soil –** Wipe with one of the following - Bon Ami, Smart Cleanser, or Soft Scrub* - using a damp sponge or soft cloth. Rinse and dry. Stubborn soils may be removed with a damp Scotch-Brite* pad; rub evenly with the grain. Rinse and dry. To restore luster and remove streaks, follow with Stainless Steel Magic Spray.
- **Discoloration –** Using a damp sponge or soft cloth, wipe with Cameo Stainless Steel Cleaner*. Rinse immediately and dry. To remove streaks and restore luster, follow with Stainless Steel Magic Spray.

OVEN INTERIOR (MANUAL CLEAN – PORCELAIN ENAMEL FINISH)

- All spillovers, especially acidic spillovers, should be wiped up immediately with a dry cloth. To prevent possible cracking or chipping of porcelain, **never wipe off a warm or hot surface with a damp cloth.**
- Clean with soap and water. Do not allow food to bake on a second time.
- Heavy spillovers will require cleaning with mild abrasive cleansers such as S.O.S. or Bon Ami*. Household ammonia may be used to loosen soil. Place 1/2 cup of household ammonia in a glass dish on oven rack in a closed, cold oven overnight.
- To remove difficult stains, use an oven cleaner such as Easy-Off*. Follow oven cleaner directions. Do not spray gas burner, light bulb, temperature sensing bulb, door gasket or exterior of oven. Remove oven racks before spraying with oven cleaner. When a commercial cleaner is used, rinse oven with a solution of 1 tablespoon vinegar to 1 cup water.

OVEN RACKS

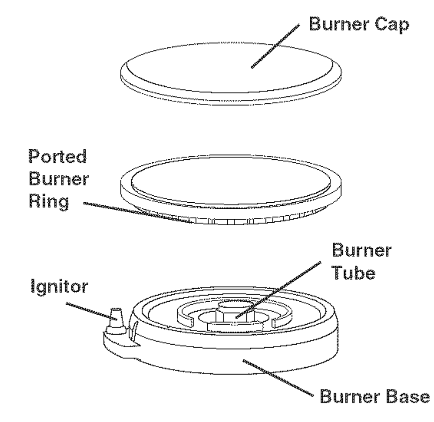
- Rub with a sponge or cloth using one of the following cleaners: Bon-Ami, Soft Scrub or Comet*. Rinse and dry.
- For hard to remove soils, use a dampened soap-filled scouring pad. Rinse and dry.

OVEN WINDOW (SELECT MODELS)

- Wash with soap and water or glass cleaner. Avoid using excessive amounts of water. **Do not use abrasive cleaners.**

SURFACE BURNERS – BURNER CAP & PORTED BURNER RING - MAY BE REMOVED FOR CLEANING.

- Wipe acidic foods and sugary spills immediately with a dry cloth to prevent discoloration.
- **Light soil** – clean with hot soapy water and a plastic scrubber.
- **Moderate soil** – remove parts to a countertop. Then clean:
  1) spray with a household cleaner,
  2) cover with plastic wrap for 15 minutes
  3) wipe with a plastic scrubber.



* Brand names are registered trademarks of the respective manufacturers.
** To order direct, call 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247).

Care and Cleaning, cont.

- **Stubborn soils** – scrub with scouring powder. (Do not use abrasive cleaners, scouring pads or place in a self-clean oven.) If cleaning powders block gas ports on burner ring, clean with a straight pin.

To replace parts after cleaning:

1) ported burner ring - align the slot on the bottom of the ring with the locating post on the burner base. The burner ring and burner base must be in complete contact.

2) burner cap - place on top of the burner tube.

Surface Burner Ignitors

- Clean around ignitor carefully. Avoid catching the ignitor with cleaning cloth. If ignitor is damaged, the surface burner will NOT light.

Surface Burner Grates (porcelain on cast iron)

- Wash in the dishwasher or in soap and water with a plastic scrubber.
- Do not operate the burners without a pan on the grate. The porcelain finish on the grate may chip without a pan to absorb the intense heat.
- Grates will become dull and may discolor over time from the heat. This is normal.



Oven Door

⚠ CAUTION:

- **NEVER** place excessive weight on or stand on an open oven door. This could cause the range to tip over, break the door, or injure the user.
- **NEVER** attempt to open or close door or operate oven until door is properly replaced.

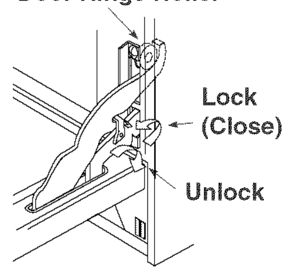
If the oven door comes off track, realign by following this simple procedure:

1. Open the door and hold it all the way open.

2. Lock the hinge latches (see illustration), and gently lift the door up and partially out until the door is evenly aligned.

3. Evenly slide the door back into place and check to be sure the hinges rest in the center of each door hinge roller.

4. With the oven door fully open, unlock hinge latches and close.



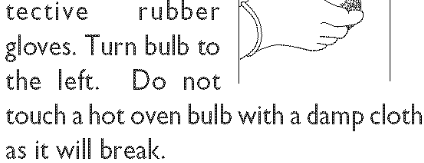
Oven Light Bulb

Before replacing bulb, *disconnect power to oven at the main fuse or circuit breaker panel.* Be sure that the oven cavity, including the light bulb, is cool.

TO REPLACE LIGHT BULB:

1. Carefully unscrew the glass bulb cover.

2. To obtain firm grasp on bulb, wear protective rubber gloves. Turn bulb to the left. Do not touch a hot oven bulb with a damp cloth as it will break.



Note: If the bulb breaks, be certain power supply is disconnected and wear protective gloves when removing. Contact an authorized Jenn-Air Servicer, if needed.

3. Replace bulb with a 40 watt oven-rated appliance bulb. Bulb with brass base is recommended.

4. Replace bulb cover and reconnect power to oven.

Removal of Gas Appliance

Gas appliance connectors used to connect this appliance to the gas supply are not designed for continuous movement. Once installed, **DO NOT** repeatedly move this gas appliance for cleaning or to relocate. If this appliance has to be moved and/or removed for servicing, follow the procedure described in the installation instructions. For information, contact Jenn-Air Customer Service at 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247).

To prevent range from accidentally tipping, range must be secured to the floor by sliding rear leveling leg into the anti-tip bracket.

Before You Call for Service

For most concerns, try these first:

- Check to be sure unit is properly connected to power supply.
- Check for a blown circuit fuse or a tripped main circuit breaker.
- Check to be sure burner is operating on natural gas only.
- Check to be sure burner ports or ignition ports are not clogged.
- Check to be sure igniter is dry and clicking. Burner will not light if igniter is damaged, soiled or wet. If igniter doesn't click, turn control knob OFF.

If the flame is uneven:

- Burner ports may be clogged.
- Flame setting may need to be adjusted.

If surface burner flame lifts off the ports:

- Check to be sure a pan is sitting on the grate above.
- Contact an authorized Jenn-Air Servicer.

If surface burner flame is yellow in color:

- Contact an authorized Jenn-Air Servicer.

If nothing on the range operates:

- Check for a blown circuit fuse or a tripped main circuit breaker.
- Check if range is properly connected to electric circuit in house.

If the oven light does not work:

- The light bulb is loose or defective.

If foods do not broil properly:

- The control may not be set properly.
- Check rack position.
- Close oven door when broiling.

If baked food is burned or too brown on top:

- Food may be positioned incorrectly in oven.
- Oven not preheated properly.

If foods bake unevenly:

- The oven may be installed improperly.
- Check the oven rack with a level.
- Stagger pans, do not allow pans to touch each other or oven wall.
- Check instructions for suggested placement of pans on oven rack.

If baking results differ from previous oven:

- Oven thermostat calibration may differ between old and new ovens. Follow recipe and use and care directions before calling for service since the calibration on the previous oven may have drifted to a too high or too low setting.

If baking results are less than expected:

- The pans may not be of the size or material recommended for best results.
- There may not be sufficient room around the sides of the pans for proper air circulation in the oven.
- Check instructions for preheating, rack position and oven temperature.
- Oven vent may be blocked or covered.



Jenn-Air Range Warranty

Full One Year Warranty - Parts and Labor

For **one (1) year** from the original retail purchase date, any part which fails in normal home use will be repaired or replaced free of charge.

Limited Warranties - Parts Only

Second Year - After the first year from the original purchase date, parts which fail in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, mileage, transportation, trip charge and diagnostic charge, if required.

Third Through Fifth Year - From the original purchase date, parts listed below which fail in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, mileage, transportation, trip charge and diagnostic charge, if required.

- **Sealed Gas Burners**

Canadian Residents

The above warranties only cover an appliance installed in Canada that has been certified or listed by appropriate test agencies for compliance to a National Standard of Canada unless the appliance was brought into Canada due to transfer of residence from the United States to Canada.

Limited Warranty Outside the United States and Canada - Parts Only

For two (2) years from the date of original retail purchase, any part which fails in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, mileage, transportation, trip charge and diagnostic charge, if required.

The specific warranties expressed above are the ***ONLY*** *warranties provided by the manufacturer. These warranties give you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.*

What is Not Covered By These Warranties:

1. Conditions and damages resulting from any of the following:
   a. Improper installation, delivery, or maintenance.
   b. Any repair, modification, alteration, or adjustment not authorized by the manufacturer or an authorized servicer.
   c. Misuse, abuse, accidents, or unreasonable use.
   d. Incorrect electric current, voltage, or supply.
   e. Improper setting of any control.
2. Warranties are void if the original serial numbers have been removed, altered, or cannot be readily determined.
3. Light bulbs.
4. Products purchased for commercial or industrial use.
5. The cost of service or service call to:
   a. Correct installation errors.
   b. Instruct the user on the proper use of the product.
   c. Transport the appliance to the servicer.
6. Consequential or incidental damages sustained by any person as a result of any breach of these warranties. Some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so the above exclusion may not apply.

If You Need Service

- Call the dealer from whom your appliance was purchased or call Maytag Services℠, Jenn-Air Customer Assistance at 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247) to locate an authorized servicer.
- Be sure to retain proof of purchase to verify warranty status. Refer to WARRANTY for further information on owner's responsibilities for warranty service.
- If the dealer or service company cannot resolve the problem, write to Maytag Services℠, Attn: CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370, or call **1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)**.

  U.S. customers using TTY for deaf, hearing impaired or speech impaired, call 1-800-688-2080.

  NOTE: When writing or calling about a service problem, please include the following information:
  a. Your name, address and telephone number;
  b. Model number and serial number;
  c. Name and address of your dealer or servicer;
  d. A clear description of the problem you are having;
  e. Proof of purchase (sales receipt).
- User's guides, service manuals and parts information are available from Maytag Services℠, Jenn-Air Customer Assistance.

CUISINIÈRE À GAZ PRO-STYLE JENN-AIR

PRG3010, PRG3610, PRG4810

GUIDE
DE L'UTILISATEUR

TABLE DES MATIÈRES



INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Installateur: Remettre ce manuel au propriétaire.

Consommateur: Lire le manuel; le conserver pour consultation ultérieure. Conserver la facture d'achat ou le chèque encaissé comme preuve de l'achat.

Numéro de modèle

_ _ _ _ _ _ _ _ _ _

Numéro de série

_ _ _ _ _ _ _ _ _ _

Date d'achat

____

Pour toute question, contacter:

Service-client Jenn-Air
1-800-JENNAIR (1-800-536-6347)
(Lundi - vendredi, 8 h - 20 h -- heure de l'Est)
Site Internet: http://www.jennair.com

Pour le service après-vente, voir page 31.

Dans le cadre de nos pratiques d'amélioration constante de la qualité et de la performance de nos produits de cuisson, des modifications de l'appareil qui ne sont pas mentionnées dans ce guide ont pu être introduites.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Les instructions de sécurité importantes et les paragraphes «avertissement» de ce guide ne sont pas destinés à couvrir toutes les conditions et situations qui pourraient se présenter. Il faut faire preuve de bon sens, de prudence et de soin lors de l'installation, de l'entretien ou du fonctionnement de l'appareil.

Toujours prendre contact avec le détaillant, le distributeur, l'agent de service après-vente ou le fabricant dans le cas de problèmes ou de conditions qui ne seraient pas comprises.

RECONNAÎTRE LES ÉTIQUETTES, PARAGRAPHES ET SYMBOLES SUR LA SÉCURITÉ



AVERTISSEMENT – Dangers ou pratiques dangereuses qui POURRAIENT résulter en de graves blessures ou même la mort.



ATTENTION – Dangers ou pratiques dangereuses qui POURRAIENT résulter en des blessures mineures ou des dommages du produit ou dommages matériels.

Lire toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil; observer toutes les instructions pour éliminer les risques d'incendie, décharge électrique, dommages matériels et corporels que pourrait susciter une utilisation incorrecte de l'appareil. Utiliser l'appareil uniquement pour les fonctions prévues, décrites dans ce guide.

Pour une utilisation adéquate et en sécurité, il faut que l'appareil soit convenablement installé par un technicien qualifié, et relié à la terre. Ne pas essayer de faire des réglages, des réparations, de l'entretien ou de remplacer une pièce quelconque de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce guide. Tout autre entretien doit être exécuté par un préposé qualifié au service après-vente. Demander à l'installateur de montrer où se trouve le robinet d'arrêt de gaz et comment le fermer en cas d'urgence.

Toujours débrancher l'appareil avant d'y faire de l'entretien.

AVERTISSEMENT: ***Si les directives données dans le présent guide ne sont pas respectées à la lettre, il y a risque d'incendie ou d'explosion pouvant causer des dommages, des blessures et même la mort.***

- **Ne pas ranger ni utiliser de gaz ou autre matière inflammable à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.**
- **QUE FAIRE SI L'ON SENT UNE ODEUR DE GAZ**
  - **Ne mettre aucun appareil en marche.**
  - **Ne pas toucher à un interrupteur électrique.**
  - **N'utiliser aucun téléphone de l'immeuble.**
  - **Se rendre chez un voisin et téléphoner immédiatement à la compagnie de gaz. Suivre les directives données par le préposé de la compagnie de gaz.**
  - **S'il est impossible de joindre la compagnie de gaz, téléphoner au service des incendies.**
- **L'installation et les réparations doivent être confiées à un installateur compétent, à une entreprise de service ou à la compagnie de gaz.**

	PRG3010	PRG3610	PRG4810
Brûleurs de surface	4	6	6
Plaque chauffante	non	non	oui
Fours	1 avec convection/ conventionnel	1 avec convection/ conventionnel	1 avec convection/conventionnel 1 à cuisson standard

Ces produits ne doivent être utilisés qu'avec du gaz naturel.

Une faible odeur de gaz peut indiquer une fuite de gaz. Si l'on décèle une odeur de gaz, fermer l'arrivée de gaz à la cuisinière. Appeler l'installateur ou la compagnie de gaz locale pour une vérification de la présence éventuelle de fuite. **Ne jamais se servir d'une allumette ou d'une flamme pour repérer une fuite de gaz.**



AVERTISSEMENT:

Une fuite de gaz pourrait survenir dans le système et susciter une situation dangereuse. L'odorat peut ne pas suffire pour détecter une fuite de gaz. Les fournisseurs de gaz recommandent l'installation d'un détecteur de gaz (homologation UL). Installer et utiliser le détecteur conformément aux instructions du fabricant.

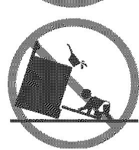
INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

AVERTISSEMENT:

- **TOUTE CUISINIÈRE PEUT BASCULER ET PROVOQUER DES BLESSURES.**



- **INSTALLER LA BRIDE ANTIBASCULEMENT FOURNIE AVEC CETTE CUISINIÈRE.**



- ***RESPECTER LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.***

AVERTISSEMENT: Pour réduire le risque de basculement de l'appareil à l'occasion d'une utilisation anormale ou d'un chargement excessif de la porte du four, il faut que la bride antibasculement soit convenablement installée.

Pour déterminer si ce dispositif est correctement installé, déclencher le coupe-circuit pour interrompre l'alimentation électrique, retirer le panneau de service et regarder en dessous de la cuisinière pour vérifier si l'un des pieds arrière de réglage de l'aplomb est bien engagé dans la fente de la bride. Remettre en place le panneau de service et réenchencher le coupe-circuit. Lorsque la cuisinière est convenablement calée, la bride antibasculement immobilise le pied arrière contre le sol. Vérifier la parfaite immobilisation de la cuisinière par la bride **après chaque** déplacement de la cuisinière.

Éviter de placer la cuisinière dans une «zone de trafic» important ou dans un coin isolé sans espace de comptoir à côté. Visualiser le four en cours d'utilisation avant de choisir un emplacement. Se souvenir que les portes de four ouvertes peuvent gêner un passage et créer un risque de danger.

POUR ÉVITER UN INCENDIE OU DES DOMMAGES PAR LA FUMÉE

S'assurer que tous les matériaux de conditionnement sont retirés de l'appareil avant de le mettre en marche.

Garder les matériaux combustibles, l'essence et autres matières et vapeurs inflammables bien éloignés de l'appareil.

Si l'appareil est installé près d'une fenêtre, des précautions appropriées doivent être prises pour éviter que le vent entraîne les rideaux au-dessus des brûleurs.

NE JAMAIS laisser des articles sur la table de cuisson. L'air chaud de l'évent peut les enflammer et mettre également sous pression des contenants fermés qui pourraient alors exploser.

De nombreux flacons d'aérosol peuvent EXPLOSER lorsqu'on les expose à la chaleur, et ils peuvent contenir un produit très inflammable. Éviter d'utiliser ou remiser un flacon d'aérosol à proximité de l'appareil.

De nombreux articles en plastique peuvent être détériorés par la chaleur. Conserver les articles en plastique à distance des composants de l'appareil susceptibles de devenir tièdes ou chauds. Ne pas laisser des articles en plastique sur la table de cuisson; un article en plastique trop proche de l'évent du four ou d'un brûleur allumé pourrait s'amollir ou fondre.

Pour éliminer le besoin d'atteindre quelque chose par-dessus les brûleurs de surface, il est préférable qu'il n'y ait aucune armoire de cuisine directement au-dessus de l'appareil. S'il y a une armoire, on ne devrait y remiser que des articles peu fréquemment utilisés et capables de résister à la chaleur émise par l'appareil. La température pourrait être excessive pour certains articles, comme liquides volatils, produits de nettoyage ou flacons d'aérosol.

Ne pas suspendre d'articles à une partie de l'appareil ou ne rien placer contre le four. Certains tissus sont très inflammables et peuvent prendre feu.

Cet appareil est du calibre de ceux des restaurants. L'utiliser avec un soin extrême car ce type d'appareil produit une chaleur intense et peut augmenter les risques d'accident.

EN CAS D'INCENDIE

Interrompre le fonctionnement de l'appareil et de la hotte de ventilation pour minimiser le risque d'extension des flammes. Éteindre les flammes, puis mettre la hotte en marche pour évacuer la fumée et l'air vicié.

- **Table de cuisson :** Utiliser un couvercle ou une plaque à biscuits pour étouffer les flammes d'un feu qui se déclare dans un ustensile de cuisine.
- **NE JAMAIS** saisir ou déplacer un ustensile de cuisine enflammé.
- **Four :** Fermer la porte du four pour étouffer les flammes.

Ne pas projeter de l'eau sur un feu de graisse. Utiliser du bicarbonate de sodium ou un extincteur à mousse ou produit chimique sec pour éteindre les flammes.

SÉCURITÉ POUR LES ENFANTS

NE JAMAIS laisser des enfants seuls ou sans supervision lorsque l'appareil est en service ou encore chaud.

NE JAMAIS laisser un enfant s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de l'appareil. Il pourrait se blesser ou se brûler.

Il est important d'enseigner aux enfants que la cuisinière et les ustensiles placés dessus ou dedans peuvent être chauds. Laisser

refroidir les ustensiles en un lieu sûr, hors d'atteinte des enfants. Il est important d'enseigner aux enfants qu'un appareil ménager n'est pas un jouet, et qu'ils ne doivent toucher aucune commande ou autre composant de l'appareil.

ATTENTION : NE JAMAIS remiser sur le dosseret d'une cuisinière ou dans une armoire au-dessus, des articles auxquels les enfants peuvent s'intéresser. Un enfant tentant de grimper sur la porte de l'appareil pour atteindre un objet pourrait subir de graves blessures.

FAMILIARISATION AVEC L'APPAREIL

NE JAMAIS utiliser la cuisinière comme source de chaleur pour le chauffage de la pièce, afin d'éviter tout risque de dommages corporels et de détérioration de l'appareil. Ne pas remiser des aliments ou ustensiles de cuisine sur la table de cuisson ou dans le four.

Ne pas obstruer la circulation de l'air de combustion et de ventilation au niveau de l'évent du four ou des entrées d'air. Une déficience de l'alimentation en air des brûleurs dégrade la performance et augmente jusqu'à un niveau dangereux la concentration de monoxyde de carbone dans les gaz de combustion.

Les évents doivent être dégagés de toute obstruction. La cuisinière présente des évents sur la partie supérieure avant de la garniture d'îlot, la partie supérieure arrière ou le dosseret à étagère haute. Ne jamais bloquer les évents ou les entrées d'air. Ne pas obstruer la circulation de l'air de combustion et de ventilation. Une restriction de l'alimentation en air des brûleurs empêcherait de bonnes performances.

Éviter de toucher le voisinage de l'évent du four lorsque le four est utilisé et pendant plusieurs minutes après l'arrêt du four. Certains composants de l'évent et la zone voisine peuvent devenir suffisamment chauds pour provoquer des brûlures. Après l'arrêt du four, ne pas toucher l'évent du four ou la zone voisine avant que ces composants aient pu se refroidir suffisamment.

Autres surfaces potentiellement chaudes: table de cuisson, zones faisant face à la table de cuisson, évent du four, zones voisines de l'évent, porte du four et zones voisines de la porte et du hublot.

AVERTISSEMENT : NE JAMAIS utiliser la porte du four ou le tiroir (le cas échéant) comme tabouret/siège/escabeau; ceci pourrait faire basculer l'appareil et entraîner dommages matériels et corporels sérieux.

Ne pas toucher l'ampoule chaude du four avec un linge humide; le choc thermique pourrait la briser. En cas de bris de l'ampoule, débrancher l'appareil de la source d'électricité avant d'enlever l'ampoule, pour éviter un choc électrique.

CUISSON ET SÉCURITÉ

Placer toujours un ustensile sur un brûleur de surface avant de l'allumer. Veiller à bien connaître la correspondance entre les boutons de commande et les brûleurs. Veiller à allumer le brûleur correct et vérifier que le brûleur s'allume effectivement. À la fin de la période de cuisson, éteindre le brûleur avant de retirer l'ustensile, pour éviter une exposition aux flammes du brûleur.

Veiller à toujours ajuster correctement la taille des flammes pour qu'elles ne dépassent pas sur la périphérie de l'ustensile. Des flammes de trop grande taille sur un brûleur sont dangereuses, elles entraînent un gaspillage d'énergie et elles peuvent faire subir des dommages à l'ustensile, à l'appareil ou à l'armoire située au-dessus.

NE JAMAIS laisser un brûleur de surface allumé sans surveillance, particulièrement avec une puissance de chauffage élevée ou lors d'une opération de friture. Un débordement pourrait provoquer la formation de fumée et des produits gras pourraient s'enflammer. Éliminer dès que possible les produits gras renversés. Ne pas utiliser une puissance de chauffage élevée pendant une période prolongée.

NE JAMAIS faire chauffer un récipient non ouvert dans le four ou sur un brûleur de surface; l'accumulation de pression dans le récipient pourrait provoquer son éclatement et de graves dommages matériels ou corporels.

Utiliser des maniques robustes et sèches. Des maniques humides peuvent provoquer la formation de vapeur brûlante. Ne jamais utiliser un torchon à vaisselle ou autre article textile à la place de maniques; un tel article pourrait traîner sur un brûleur et s'enflammer, ou accrocher un ustensile ou un composant de l'appareil.

Laisser toujours refroidir un récipient d'huile de friture chaude avant de tenter de le déplacer et le manipuler.

Ne pas laisser la graisse de cuisson ou autre matériau inflammable s'accumuler dans ou près de l'appareil, de la hotte ou du ventilateur de l'évent. Nettoyer fréquemment la hotte pour empêcher toute accumulation sur la hotte elle-même ou sur le filtre. Lors du flambage d'aliments sous la hotte, mettre le ventilateur en marche.

NE JAMAIS porter, lors de l'utilisation de l'appareil, des vêtements faits d'un matériau inflammable, ou amples, ou à longues manches. De tels vêtements peuvent s'enflammer ou accrocher la poignée d'un ustensile.

Placer toujours les grilles à la position appropriée dans le four lorsque le four est froid. Faire coulisser la grille vers l'extérieur avant d'ajouter ou enlever un plat; utiliser pour cela une manique robuste et sèche. Éviter d'introduire la main dans le four pour y placer ou retirer un plat. S'il est nécessaire de déplacer une grille lorsqu'elle est chaude, utiliser une manique sèche. Veiller à toujours arrêter le four à la fin d'une période de cuisson.

Ouvrir toujours la porte du four très prudemment. Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer/introduire un plat.

Enlever toujours une lèchefrite salie de son compartiment après la cuisson. **La graisse qui reste dans la lèchefrite pourrait devenir assez chaude pour s'enflammer.**

AVERTISSEMENT : Mets préparés : Respecter les instructions du fabricant. Si le contenant ou le couvercle en plastique d'un mets surgelé se déforme ou est endommagé durant la cuisson, jeter immédiatement le récipient et son contenu. Les aliments pourraient être contaminés.

NE JAMAIS garnir la sole ou une grille du four avec de la feuille d'aluminium. Ceci pourrait susciter un risque de choc électrique ou d'incendie, ou une autre détérioration de l'appareil. Utiliser de la feuille d'aluminium uniquement selon les instructions de ce guide.

Ne pas utiliser de papier aluminium pour revêtir la cuvette de propreté des brûleurs. Une restriction de la circulation normale de l'air pourrait entraîner un fonctionnement dangereux.

Ustensils et sécurité

Utiliser des ustensiles à fond plat comportant une poignée qu'on peut facilement saisir et qui reste froide. Éviter d'utiliser un ustensile instable ou déformé, qui pourrait facilement basculer, ou dont la poignée est mal fixée. Éviter également d'utiliser des ustensiles de petite taille comportant une poignée lourde; ces ustensiles sont généralement instables et peuvent facilement basculer. Un ustensile lourd lorsqu'il est rempli peut également être dangereux lors des manipulations.

Veiller à utiliser un ustensile de taille suffisante pour que le contenu ne risque pas de déborder. Ceci est particulièrement important pour un ustensile rempli d'huile de friture. Vérifier que la taille de l'ustensile est suffisante pour qu'il puisse recevoir les produits alimentaires à cuire, et absorber l'augmentation de volume suscitée par l'ébullition de la graisse.

Pour minimiser les risques de brûlure, d'inflammation de matières et de renversement par contact non intentionnel avec un ustensile, ne pas orienter la poignée d'un ustensile vers un brûleur adjacent; orienter toujours la poignée d'un ustensile vers le côté ou l'arrière de l'appareil; ne pas laisser non plus la poignée d'un ustensile déborder à l'avant de l'appareil, où un jeune enfant pourrait facilement la saisir.

Veiller à ne jamais laisser le contenu liquide d'un ustensile s'évaporer complètement; l'ustensile et l'appareil pourraient subir des dommages.

Appliquer les instructions du fabricant lors de l'emploi d'un sachet pour cuisson au four.

Seuls certains matériaux en verre, vitrocéramique, céramique, ou certains ustensiles vitrifiés/émaillés peuvent être utilisés sur la table de cuisson ou dans le four sans risque de bris sous l'effet du choc thermique. Observer les instructions du fabricant lors de l'utilisation d'un ustensile en verre.

La sécurité de fonctionnement de cet appareil a été testée à l'aide d'ustensiles de cuisine conventionnels. Ne pas utiliser un ustensile ou accessoire qui n'est pas spécifiquement recommandé dans ce guide. Ne pas utiliser de couvre-brûleur, gril placé sur la table de cuisson ou système de convection additionnel. L'utilisation d'un dispositif ou accessoire qui n'est pas expressément recommandé dans ce guide peut dégrader la sécurité de l'appareil ou sa performance, ou réduire la longévité des composants.

Nettoyage et sécurité

Arrêter toutes les commandes et attendre le refroidissement de tous les composants avant de les toucher ou d'entreprendre le nettoyage. Ne pas toucher la grille d'un brûleur ou la zone voisine avant que ces composants aient pu suffisamment refroidir.

Exercer une grande prudence lors du nettoyage de l'appareil. Travailler prudemment pour éviter des brûlures par la vapeur en cas d'utilisation d'un chiffon ou d'une éponge humide lors de l'élimination d'un produit renversé sur une surface chaude. Certains produits de nettoyage peuvent générer des vapeurs nocives lorsqu'on les applique sur une surface chaude.

Nettoyer uniquement les pièces mentionnées dans ce guide. Ne pas nettoyer le joint de porte; le joint joue un rôle essentiel quant à l'étanchéité. Ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.

Avertissement et avis important pour la sécurité

La loi californienne «Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act» de 1986 (proposition 65) stipule la publication par le gouverneur de la Californie d'une liste des substances que l'état de Californie considère comme cancérigènes ou dangereuses pour le système reproducteur, et impose aux entreprises commerciales l'obligation de signaler à leurs clients les risques d'exposition à de telles substances.

Les utilisateurs de cet appareil peuvent être exposés à une faible concentration de certaines substances figurant dans la liste mentionnée ci-dessus, dont benzène, formaldéhyde et suie, du fait de la combustion incomplète du gaz naturel. Pour minimiser la combustion incomplète, veiller à ce que les brûleurs soient parfaitement réglés. Pour minimiser l'exposition à ces substances, veiller à bien évacuer les gaz de combustion à l'extérieur.

AVIS IMPORTANT - OISEAUX FAMILIERS : Les oiseaux ont un système respiratoire très sensible. Ne pas garder un oiseau familier dans la cuisine ou dans une pièce où il pourrait être exposé aux fumées. Les fumées émises durant une opération d'autonettoyage peuvent être dangereuses ou mortelles pour un oiseau, de même que les fumées émises lors du chauffage excessif de graisse, huile, margarine, ou d'un ustensile à garnissage anti-adhésion.

Conserver ces instructions pour consultation ultérieure

Cuisson sur la surface

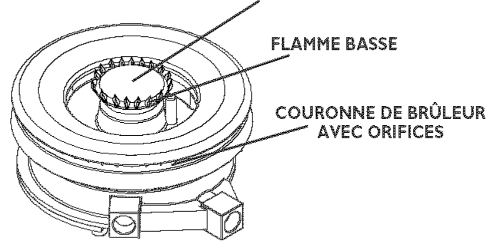
Brûleurs de surface

REMARQUES:

- Les allumeurs de tous les brûleurs produisent une étincelle quel que soit le brûleur de surface qui est allumé.
- Les brûleurs de surface peuvent être difficiles à allumer certaines fois par suite de présence d'air dans la conduite de gaz. Ceci peut se produire:
  - **a)** lors de l'installation
  - **b)** si la cuisinière a été débranchée de l'alimentation principale en gaz
  - **c)** si l'appareil n'a pas été utilisé pour plusieurs jours

  Pour retirer l'air dans la conduite de gaz, tenir une allumette enflammée proche de la tête de brûleur et mettre la commande en marche.
- La flamme du brûleur peut apparaître séparée de l'orifice, si un ustensile n'est pas placé tout à fait sur la grille.

La cuisinière est dotée de une (Modèle PRG3010) ou deux (Modèle PRG3610, PRG4810) brûleurs de mijotage en trois parties. Les chapeaux centraux protègent les réglages de flamme bas des débordements. Ces chapeaux font aussi s'écarter les flammes vers l'extérieur pour éviter une trop grande chaleur dans le centre de l'ustensile.



Les brûleurs ont un allumeur à semi-conducteurs. Lorsque le bouton de commande est tourné sur ON (mise en marche), le gaz s'écoule dans le brûleur et l'allumeur produit une étincelle pour allumer le gaz.

Un brûleur correctement réglé avec des orifices propres va s'allumer en l'espace de quelques secondes. La flamme est bleue avec un cône intérieur clairement défini. Il ne doit y avoir aucune trace de jaune dans la flamme. (Lors de l'utilisation initiale, de la poussière dans la conduite ou dans l'air peut entraîner brièvement la formation d'une flamme orange.) Lors de l'alimentation au gaz de pétrole liquéfié, il est acceptable que l'extrémité des flammes soit jaune. Ceci est normal; aucun réglage n'est nécessaire.

Réglage des commandes

1. Placer un ustensile sur la grille du brûleur.

2. Enfoncer le bouton de commande et le tourner dans le sens antihoraire à la position **LIGHT (Allumage)**. Un déclic se fait entendre jusqu'à ce que le brûleur s'allume.

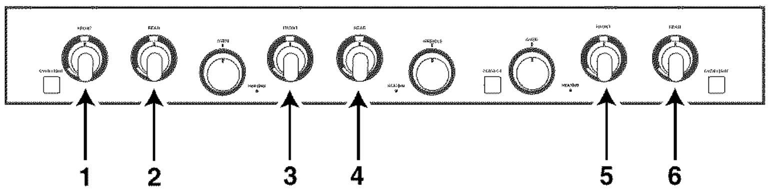


Si un brûleur s'éteint durant une opération de cuisson, fermer l'arrivée de gaz au brûleur. Si une forte odeur de gaz est perceptible, attendre 5 minutes que l'odeur de gaz se dissipe avant d'allumer de nouveau le brûleur.

Emplacement des commandes

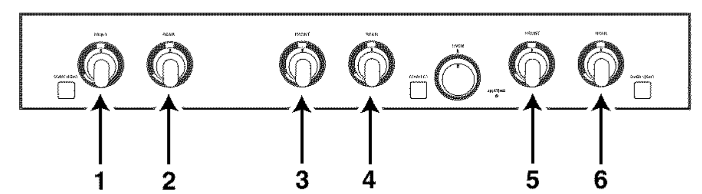
Tous les brûleurs ont une puissance thermique nominale de 15 000 BTU (12,000 BTU au gaz de pétrole liquéfié) au réglage HI (ÉLEVÉ)

MODÈLE PRG4810



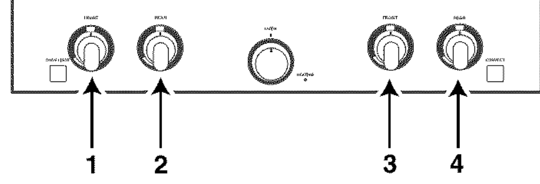
1. Brûleur avant gauche.
2. Brûleur arrière gauche.
3. Brûleur central avant.
4. Brûleur central arrière.
5. Brûleur avant droit.
6. Brûleur arrière droit.

MODÈLE PRG3610



1. Brûleur avant gauche.
2. Brûleur arrière gauche.
3. Brûleur central avant.
4. Brûleur central arrière.
5. Brûleur avant droit.
6. Brûleur arrière droit.

MODÈLE PRG3010

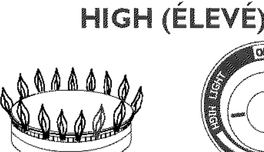
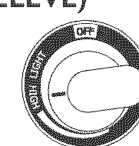
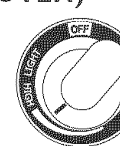
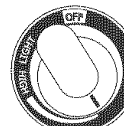


1. Brûleur avant gauche.
2. Brûleur arrière gauche.
3. Brûleur avant droit.
4. Brûleur arrière droit.

Réglages suggérés des commandes

Les commandes sont à réglage continu entre **HIGH (ÉLEVÉ)** et **LOW (BAS)**. Il suffit de régler la flamme selon les besoins.

Le type et la dimension des ustensiles ainsi que la quantité et le type de nourriture influencent le réglage nécessaire pour obtenir les meilleurs résultats. Les réglages suivants sont fournis à titre indicatif.

Réglages	Utilisations
HIGH (ÉLEVÉ)  	Chauffage rapide pour démarrer rapidement une cuisson et pour amener les liquides à l'ébullition.
MED (MOYEN)  	Pour faire sauter, frire et bouillir lentement de grandes quantités de nourriture.
LOW (BAS)* 	Pour le mijotage et la fusion de beurre ou de chocolat.

*Le réglage LOW (BAS) n'utilise que le brûleur interne. Cependant, avec ce réglage, il faut toujours commencer par allumer le brûleur complet.

Utilisation durant une panne d'électricité

Pour utiliser les brûleurs lors d'une panne d'électricité :

1. Approcher une allumette enflammée des orifices de brûleur.
2. Enfoncer et faire tourner lentement le bouton de commande jusqu'au réglage **LIGHT (Allumage)**.
3. Régler la flamme au besoin.

REMARQUE : Les brûleurs de gril, de four ou de plaque chauffante ne peuvent être allumés lors d'une panne de courant.

⚠ ATTENTION

Avant d'allumer un brûleur de surface, s'assurer que tous les boutons de commande sont à la position OFF (ARRÊT). Approcher l'allumette enflammée du brûleur et la tenir ainsi en place avant de faire tourner le bouton jusqu'à la position **LIGHT (Allumage)**.

Choix des ustensiles de cuisine

Pour obtenir des performances de cuisson optimum, utiliser des ustensiles professionnels. Ce type d'ustensile se trouve dans les magasins à rayons, magasins spéciaux ou ceux réservés à la fourniture des restaurants.

Les poignées des ustensiles courants peuvent fondre ou former des bulles par suite de la dimension des flammes sur des grands brûleurs de taille professionnelle.

Il n'est pas recommandé d'utiliser de l'acier inoxydable en feuille mince en raison des points chauds et risques possibles de brûler la nourriture.

Dimension des ustensiles

- *La dimension de la flamme doit être ajustée de sorte qu'elle ne dépasse pas du bord des ustensiles.* Cette remarque est basée sur des considérations de sécurité. Le réglage de la dimension de la flamme selon la taille de l'ustensile est aussi source d'économie.
- Les ustensiles qui dépassent de plus de 5 cm (2 po) de la grille ou qui touchent la table de cuisson peuvent entraîner l'accumulation de chaleur ce qui endommage la grille du brûleur, le brûleur ou la table elle-même.
- Des articles spéciaux comme les woks avec anneau de support, qui limitent la circulation de l'air autour du brûleur, entraînent une accumulation de chaleur, ce qui peut endommager la grille du brûleur, le brûleur ou la table de cuisson.

Utiliser un accessoire pour wok à fond plat Jenn-Air, modèle AO142.

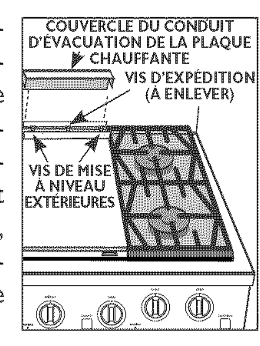
Conserves

- Pour la préparation de conserves, utiliser le réglage **HIGH (ÉLEVÉ)** jusqu'à ce que l'eau arrive à ébullition ou que la pression soit atteinte dans le récipient sous pression. Puis, réduire le plus possible le réglage de la flamme pour maintenir l'ébullition ou la pression.
- L'usage prolongé du réglage **HIGH (ÉLEVÉ)** ou l'utilisation d'ustensiles incorrects pour la préparation de conserves produit une chaleur excessive. Ceci peut entraîner des dommages permanents de l'appareil.

PLAQUE CHAUFFANTE (MODÈLE PRG4810 SEULEMENT)

MISE À NIVEAU DE LA PLAQUE CHAUFFANTE

1. Une fois la cuisinière en place, retirer le couvercle du conduit d'évacuation en le soulevant doucement et à la verticale. Puis, retirer la vis d'expédition arrière (voir schéma).



2. Tourner les vis extérieures (voir schéma) pour mettre à niveau la plaque chauffante ou fournir une pente en avant permettant à la graisse et aux huiles de s'écouler de la nourriture en cours de cuisson.

PRÉPARATION

La plaque chauffante est en acier inoxydable qui ne rouille pas. Elle doit être préparée avant de l'utiliser la première fois et par la suite, de temps à autre, si elle n'est pas utilisée pendant une certaine période. Suivre les instructions ci-dessous:

1. Bien nettoyer la plaque chauffante avec de l'eau savonneuse très chaude.
2. Rincer avec un mélange d'1 litre (1 pinte) d'eau et de 250 mL (1 tasse) de vinaigre blanc. Bien sécher.
3. Verser 1 cuillère à thé d'huile végétale au centre de la plaque chauffante (ne pas utiliser d'huile de maïs qui colle) et frotter l'huile sur toute la surface de la plaque chauffante à l'aide d'un chiffon épais.
4. Tourner le bouton de commande sur 350 °F (175 °C). Lorsque la fumée apparaît, tourner le bouton de commande sur off (arrêt) et laisser la plaque chauffante refroidir.
5. Répéter les étapes 3 et 4.
6. Une fois la plaque chauffante refroidie, essuyer toute la surface à l'aide d'un linge épais. Appliquer une très mince couche d'huile végétale. La plaque chauffante est maintenant prête à l'emploi.

La plaque chauffante, correctement préparée, peut être utilisée sans ajouter de l'huile. Cependant, une légère pulvérisation d'enduit végétal appliqué sur une plaque chauffante froide avant la cuisson permet de retourner plus facilement les aliments délicats.

GUIDE DE CUISSON SUR PLAQUE CHAUFFANTE

Préchauffer au réglage spécifié à moins que le témoin de plaque chauffante ne s'éteigne.

Aliments	Réglage* °F (°C)	Durée de cuisson approximative (minutes) 1er côté	2ème côté
Bacon	350° (175°)	2-3	2-3
Oeufs	250° (120°)	2-3	(1)
Pain doré	350° (175°)	2-3	2-3
Sandwiches au fromage grillé	350° (175°)	2-3	2-3
Hamburgers	325° (165°)	5-6	5-6
Crêpes	375° (190°)	1-2	1-2
Saucisses plates	350° (175°)	2-4	2-3

*Ces valeurs de durées et réglages ne sont que des suggestions. D'autres facteurs, comme une basse pression de gaz, peuvent modifier les réglages et les durées.

UTILISATION DE LA PLAQUE CHAUFFANTE

1. Préparer la plaque chauffante comme il est décrit précédemment.
2. Avant de commencer à cuire sur la plaque chauffante, s'assurer que le plateau de récupération est vide et en place.
3. Préchauffer la plaque chauffante au réglage spécifié. **Le témoin de plaque chauffante s'éteint lorsque celle-ci est préchauffée.**

NETTOYAGE

1. À l'aide d'une spatule carrée en métal, nettoyer la plaque chauffante de la graisse et des aliments alors qu'elle est encore chaude.
2. Lorsque la plaque chauffante est tiède, frotter légèrement sa surface à l'huile végétale (pas d'huile de maïs qui colle) et bien essuyer la plaque chauffante à l'aide d'un morceau de toile ou d'un chiffon épais pour retirer toutes particules d'aliments restantes.
3. S'il reste de la graisse ou des morceaux d'aliments, ou s'il y a une décoloration par la chaleur, suivre les instructions ci-dessous.

Accumulation de graisse : Nettoyer à l'aide d'un tampon récureur et d'un mélange d'1 cuillère à soupe de vinaigre dans 125 mL (1/2 tasse) d'eau.

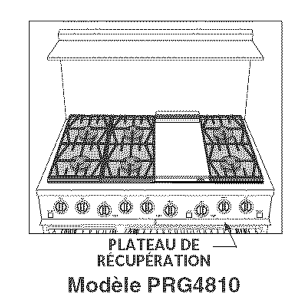
Décoloration par la chaleur : Utiliser un produit de nettoyage de l'acier inoxydable non toxique.

Débris alimentaires : Utiliser une pierre ponce (à grain fin) ou un produit de nettoyage pour plaque chauffante. Ceux-ci se trouvent dans les magasins pour restaurants. Suivre les instructions du fabricant.

4. Si l'on utilise de l'eau savonneuse très chaude, du vinaigre, de la poudre de récurage ou des tampons de laine d'acier pour nettoyer la plaque chauffante, celle-ci DOIT être représentée.

PLATEAU DE RÉCUPÉRATION

Le plateau de récupération recueille la graisse et autres liquides produits lors de l'utilisation de la plaque chauffante. Vérifier de temps à autre ce plateau de récupération pour empêcher la graisse de déborder. Vider ce plateau lorsqu'il sont refroid.



Modèle PRG4810

REMARQUES:

- Il est normal que la plaque chauffante fonce à l'emploi.
- Ne jamais inonder la plaque chauffante chaude d'eau froide. Ceci pourrait la fissurer ou la gondoler.
- Ne pas retirer le plateau de récupération lors de cuisson sur la plaque chauffante ou immédiatement après. Il pourrait y avoir de la graisse chaude qui s'écoule dans le plateau de récupération.

Fonctionnement du four

Système d'allumage

S'assurer que la commande du four est à la position OFF (ARRÊT) avant d'ouvrir le gaz alimentant la cuisinière.

L'appareil est caractérisé par un allumage sans veilleuse. Les brûleurs de cuisson et de gril sont équipés d'un allumeur électrique et d'un système de sécurité qui allume le gaz. Le brûleur s'allume en 30 secondes.

Avec ce système d'allumage, le four ne va pas fonctionner lors d'une panne de courant ou s'il est débranché de la prise murale. **Il ne faut pas essayer de faire fonctionner le four lors d'une panne de courant.**

Commandes du four

Commutateur OVEN LIGHT (d'ÉCLAIRAGE DU FOUR) — appuyer sur la partie supérieure du commutateur OVEN LIGHT (d'ÉCLAIRAGE DU FOUR) pour allumer le four. Appuyer sur la partie inférieure du commutateur pour éteindre la lumière.

Commutateur de CONVECT (CONVECTION) — appuyer sur la partie supérieure du commutateur de CONVECT (CONVECTION) pour mettre le ventilateur de convection en **MARCHE**. Appuyer sur la partie inférieure du commutateur pour **ARRÊTER** le ventilateur de convection. Éviter d'utiliser le ventilateur de convection lors du gril. La chaleur conventionnelle est plus efficace pour la cuisson au gril.

OVEN (BOUTON DE FOUR) — s'utilise pour régler la température du four nécessaire à une cuisson ordinaire ou avec convection ou pour choisir le gril. S'assurer que le repère est placé à la température exacte souhaitée.

SMALL OVEN (BOUTON DE FOUR SECONDAIRE) (modèle PRG 4810 seulement) — s'utilise pour régler la température du four nécessaire à une cuisson ordinaire. (Ce four n'est pas prévu pour une cuisson avec convection ou au gril.) Tourner le bouton de commande à la température souhaitée.

Témoin d'allumage du four — le témoin s'allume lorsque la température souhaitée est atteinte. Alors que les brûleurs fonctionnent en intermittence pour maintenir la température souhaitée, les témoins s'allument et s'éteignent aussi par intermittence.

REMARQUES:

- Pour brûler les huiles de fabrication utilisées en usine, ALLUMER le four et les brûleurs de gril, un à la fois, à la température de 450 °F (235 °C). Laisser chauffer pendant 20 à 30 minutes. Mettre en marche la hotte pour retirer les odeurs de la pièce.
- De l'humidité s'évapore de la nourriture lors de toute cuisson. La quantité d'humidité est fonction du degré d'humidité de la nourriture. Cette humidité se condense sur toute surface qui est plus froide que l'intérieur du four, comme le tableau de commande ou le dessus de la porte. Ceci est normal.

Réglage des commandes

1. Placer les grilles de four aux bonnes positions.
2. Tourner le bouton de commande de OVEN (FOUR) à la température souhaitée.
3. Tourner le ventilateur de CONVECT (CONVECTION) si l'on désire une cuisson avec convection. Lorsque le témoin d'allumage du four s'éteint, le four est préchauffé à la température choisie. Placer la nourriture dans le four. Le témoin d'allumage du four s'allume et s'éteint par intermittence pendant toute la cuisson. Ne préchauffer que si cela est nécessaire. Se reporter aux chapitres sur la cuisson ordinaire et avec rôtissage (pages 25-27) pour savoir lorsque le préchauffage est recommandé.
4. Après la cuisson, tourner le bouton de OVEN (FOUR) et le ventilateur de CONVECT (CONVECTION) si tel est le cas, sur **OFF (ARRÊT)**.

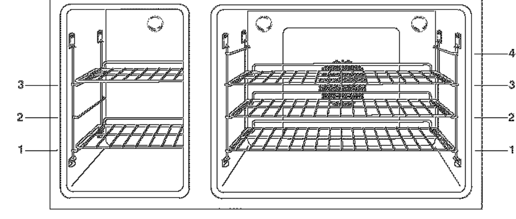
Positions des grilles

Les positions de grilles indiquées sont recommandées pour obtenir les meilleurs résultats de brunissage et les durées de cuisson les plus courtes.

Dépose d'une grille : La tirer jusqu'à la position d'arrêt. Soulever la grille par l'avant et la tirer pour la sortir.

Remise en place d'une grille : Pencher l'avant de la grille vers le haut et placer la grille entre les glissières. Faire glisser la grille vers l'arrière jusqu'à ce qu'elle dépasse la position d'arrêt. Baisser l'avant de la grille et coulisser la grille en place.

Ne pas utiliser de papier aluminium pour recouvrir les grilles de four ou pour tapisser la sole. Les résultats de cuisson en seraient affectés et le four risquerait d'être endommagé.



MODÈLE PRG4810

Position de grille n° 4 (grand four seulement) :
Cuisson sur deux grilles, pour repas complets.

Position de grille n° 3 :
Cuisson sur deux grilles, pour repas complet.

Position de grille n° 2 :
La plupart des aliments cuits au four et le rôtissage de petites coupes de viande.

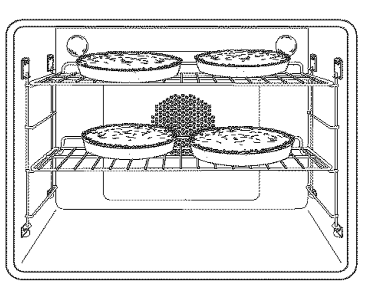
Position de grille n° 1 :
De grandes coupes de viande et des grosses volailles, gâteau des anges.

Cuisson sur plusieurs grilles (grand four seulement) : Deux grilles : utiliser les grilles nos 2 et 4 ou 1 et 3. Trois grilles : utiliser les grilles nos 1, 2, 3 ou 2, 3, 4.

CUISSON AU FOUR

RECOMMANDATIONS POUR LA CUISSON AU FOUR

- Utiliser les recettes déjà essayées par des sources fiables.
- Préchauffer le four seulement si cela est nécessaire. Pour les aliments qui lèvent et pour obtenir une couleur plus riche, il est préférable de préchauffer le four. Les plats mijotés peuvent commencer à cuire dans un four froid. Le préchauffage prend de 8 à 13 minutes. Placer la nourriture dans le four après que le témoin d'allumage du four s'éteint.
- Disposer les grilles avant de mettre le four en marche. Suivre les positions suggérées, énumérées dans le tableau ci-dessous.
- Laisser environ 5 centimètres (2 pouces) entre les parois du four et les ustensiles pour permettre à l'air de circuler correctement.
- Lors de la cuisson dans plusieurs ustensiles, les placer aux coins opposés de la grille. *Disposer les ustensiles en quinconce* pour la cuisson sur deux grilles, de sorte qu'un ustensile ne gêne pas un autre, à moins que cela ne soit voulu (voir schéma).



Ustensiles en quinconce

- Pour conserver l'énergie, éviter d'ouvrir les portes trop fréquemment ou de façon trop prolongée. À la fin de la cuisson, **ÉTEINDRE** le four avant d'enlever la nourriture.
- Vérifier toujours si la cuisson est terminée (avec le doigt, un cure-dents, ou lorsque les côtés se détachent de l'ustensile). Ne pas se baser sur la durée ou le degré de coloration comme seuls indicateurs.
- N'utiliser que des ustensiles de bonne qualité et la dimension recommandée dans la recette. Les plaques à biscuits ne doivent pas comporter de côtés et doivent être en aluminium brillant (ceci est surtout important lors de cuisson avec convection). La meilleure dimension est de 40 x 30 cm (16 x 12 po).
- Les ustensiles de couleurs ternes, foncées, en verre ou en émail vont produire une croûte brune, croustillante. Les ustensiles en métal brillant produiront une croûte plus dorée et plus claire.
- Les tartes congelées dans des récipients en aluminium brillant devraient être mises au four sur une plaque à biscuits à la position de grille n° 2, ou devraient être transférées dans un ustensile en verre ou de couleur terne.
- Si le bord d'une croûte brunit trop rapidement, le recouvrir d'une bande de papier aluminium.
- **Cuisson avec convection** — régler la température du four à une température de 25 °F (15 °C) inférieure à celle recommandée sur la recette. Les durées seront semblables ou de quelques minutes inférieures à celles des indications données.

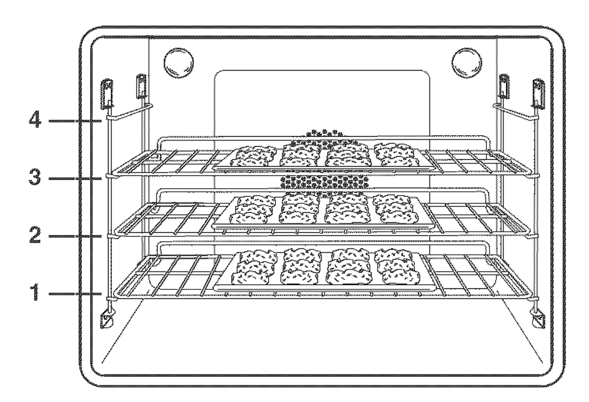
TABLEAU DE CUISSON

Produit et type		Dimension de l'ustensile	Position de la grille	Cuisson avec convection* Température °F (°C) Avec préchauffage***	Cuisson avec convection* Durée**	Cuisson conventionnel Température °F (°C) Avec préchauffage	Cuisson conventionnel Durée**
GÂTEAUX:	Blanc	Rond de 23 cm (9 po)	2	325° (165°)	25-30	350° (175°)	30-35
	Chocolat	Rond de 23 cm (9 po)	2	325° (165°)	25-30	350° (175°)	30-35
	Gâteau des anges	Moule à savarin de 25 cm (10 po)	1	325-350° (165-175°)	28-40	350-375° (175-190°)	30-42
	Gâteau quatre-quarts	Moule rectangulaire de 23 x 13 cm (9 x 5 po)	2	300° (150°)	60-65	325° (165°)	65-70
	Galette	23 x 33 cm (9 x 13 po)	2	325° (165°)	33-38	350° (175°)	30-40
TARTES:							
Deux abaisses --	Non congelées, aux fruits	23 cm (9 po)	2	350-400° (175-205°)	50-60	375-425° (190-220°)	50-60
	Congelées, aux fruits	23 cm (9 po)	2	350-400° (175-205°)	50-60	375-425° (190-220°)	60-70
Une abaisse --	Non congelée, à la crème	23 cm (9 po)	2	325-375° (165-190°)	35-45	350-400° (175-205°)	45-60
	Fond de tarte	23 cm (9 po)	2	425° (220°)	6-8	450° (235°)	7-9
GÂTEAUX SECS :	Aux brisures de chocolat	40 x 30 cm (16 x 12 po)	2	325-350° (165-175°)	8-11	350-375° (175-190°)	9-12
	Beurre de cacahuète	40 x 30 cm (16 x 12 po)	2	325-350° (165-175°)	6-8	350-375° (175-190°)	7-10
	Sucre	40 x 30 cm (16 x 12 po)	2	325°-375°	6-8	350-400° (175-205°)	7-10
	Brownies	23 x 33 cm (9 x 13 po)	2	325° (165°)	20-26	350° (175°)	25-31
PAINS, À LA LEVURE:	Miche	23 x 13 cm (9 x 5 po)	2	350° (175°)	14-16	375° (190°)	15-18
	Petits pains		2	325-375° (165-190°)	10-13	350-400° (175-205°)	12-15
PAIN, PRÉPARATION RAPIDE:	Miche, aux noix, aux fruits	20 x 10 cm (8 x 4 po)	2	325-350° (165-175°)	40-55	350-375° (175-190°)	45-60
	Gâteaux secs		2	375-400° (190-205°)	7-11	400-425° (205-220°)	8-15
	Beignes		2	375-400° (190-205°)	14-19	400-425° (205-220°)	15-22

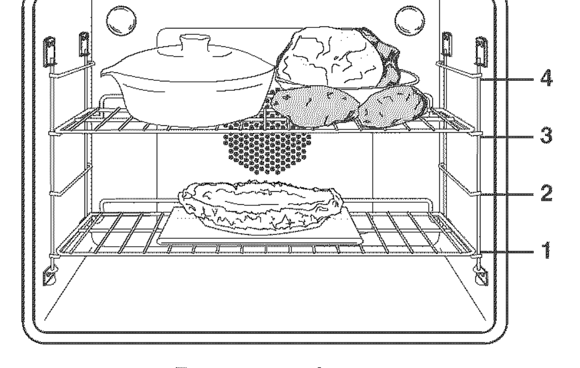
* Pour la cuisson avec convection, mettre en marche le commutateur de CONVECT (CONVECTION).

** Les durées sont basées sur des marques précises de mélanges ou sur des recettes déjà utilisées. Les durées réelles dépendront des recettes actuellement utilisées.

*** La température de convection est inférieure de 25 °F (15 °C) à celle recommandée sur l'emballage ou la recette.



Cuisson sur trois grilles



Repas complets

Cuisson avec convection sur plusieurs grilles

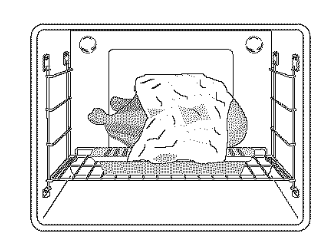
La méthode de cuisson avec convection est suggérée pour la cuisson sur plusieurs grilles, surtout celle sur trois grilles, l'air chauffé circulant résultant en un brunissage plus uniforme.

Pour obtenir les meilleurs résultats avec la cuisson sur plusieurs grilles, suivre ces suggestions :

- Utiliser les températures et durées indiquées dans ce manuel comme guides pour obtenir les meilleurs résultats.
- Pour une cuisson sur deux grilles, les positions n° 2 et n° 4 ou n° 1 et n° 3 sont les meilleures pour la plupart des aliments.
- Pour la cuisson sur trois grilles, utiliser les positions n° 1, n° 2 et n° 3 ou n° 2, n° 3 et n° 4.
- Placer en quinconce les petits ustensiles comme ceux pour les gâteaux à étages.
- Il est recommandé de cuire tout un repas en même temps pour conserver l'énergie. Utiliser les positions de grille n° 1 et n° 3 ou n° 1 et n° 4 (voir ci-dessus).
- Les plaques à biscuits doivent être placées en longueur devant le ventilateur pour que le brunissage soit plus uniforme (voir ci-dessus à gauche).
- La cuisson sur trois grilles peut être utilisée pour la cuisson de gâteaux secs, petits pains, aliments précuisinés surgelés et amuse-gueule.

Recommandations pour le rôtissage

- ***Le préchauffage n'est pas nécessaire.***
- Placer les coupes tendres de viande ou de volaille sur la partie rainurée de la lèchefrite incluse avec le four. Ne pas ajouter d'eau dans la lèchefrite. Choisir le rôtissage avec convection ou conventionnel. (Les coupes moins tendres de viande doivent être cuites par chaleur humide dans une lèchefrite recouverte à l'aide de rôtissage conventionnel.)
- Les viandes cuites dans des sachets pour cuisson au four, faitouts, ou rôtissoires avec couvercle, cuisent mieux dans un four à cuisson conventionnelle.
- Ne pas utiliser une rôtissoire avec des côtés hauts lors du rôtissage avec convection.
- Placer le rôti côté gras vers le haut pour permettre à la graisse de la viande d'arroser le morceau pendant le rôtissage.
- **Utiliser un thermomètre à viande.** La pointe du thermomètre doit se trouver dans la partie la plus épaisse d'un rôti, sans toucher la graisse, l'os ou le cartilage. Pour la dinde, introduire la pointe du thermomètre dans la partie la plus épaisse de l'intérieur de la cuisse.
- Laisser environ 15 minutes de temps de repos avant de découper la viande pour éviter de perdre les jus.
- La viande de poitrine d'une grosse dinde cuit plus rapidement que la partie cuisse. Placer un capuchon en papier aluminium sur la poitrine après que le degré de brunissage est atteint, afin d'éviter une sur-cuisson (voir l'illustration).



- Une dinde farcie demande 30 à 60 minutes en plus selon la taille. La farce doit atteindre une température interne de 165 °F (75 °C).
- Voir tableau de rôtissage page 27.

Rôtissage avec convection d'aliments congelés

Les viandes (sauf la volaille) peuvent être mises à rôtir congelées. Suivre ces indications pour obtenir les résultats les plus satisfaisants.

- La température de rôtissage recommandée est de 325 °F (165 °C). Pour de meilleurs résultats, ne pas utiliser de températures inférieures à 300 °F (150 °C).
- Utiliser les durées données pour le rôtissage de viandes *non congelées*, comme guides approximatifs pour le rôtissage avec convection des viandes *congelées*. En général, les durées de rôtissage des viandes congelées dans le four avec convection seront approximativement les mêmes ou de quelques minutes en plus par livre (0,5 kg), que celles dans un four conventionnel.
- Insérer un thermomètre à viande à mi-cuisson.

Fonctionnement du four, suite

Tableau de rôtissage					
La durée est basée sur des viandes décongelées seulement. Pour le rôtissage avec convection, mettre le commutateur du ventilateur de convection en marche.					
Variété et coupe de viande	**Poids approx. (kg) (lb)**	**Temp. du four °F (C°) sans préchauffage**	**Temp. interne de la viande - fin de la durée de rôtissage °F (°C)**	**Durée approx. de rôtissage avec convection (minutes par kg [lb])**	**Durée approx. de rôtissage conventionnel (minutes par kg [lb])**
BOEUF: Rôti de faux-filet	2 à 3 (4 à 6)	325° (165°)	145° (65°) (saignant)	30-35	35-40
			160° (70°) (à point)	35-40	40-45
Rôti de filet	1 à 1,5 (2 à 3)	400° (205°)	145° (65°) (saignant)	22-24	25-28
Rôti de ronde	2 à 3 (4 à 6)	325° (165°)	145° (65°) (saignant)	30-35	35-40
			160° (70°) (à point)	40-45	45-50
PORC: Palette	2 à 3 (4 à 6)	325° (165°)	170° (75°)	33-37	35-40
Rôti de longe, désossé	1,5 à 2 (3 à 4)	325° (165°)	170° (75°)	35-45	40-50
VOLAILLE: Dinde, non farcie	3,5 à 5,5 (8 à 12)	325° (165°)	180-185° (80-85°)	16-18	21-24
Dinde, non farcie	5,5 à 7 (12 à 16)	325° (165°)	180-185° (80-85°)	13-16	18-21
Dinde, non farcie	7 à 9 (16 à 20)	325° (165°)	180-185° (80-85°)	11-13	16-18
Dinde, non farcie	9 à 10 (20 à 24)	325° (165°)	180-185° (80-85°)	9-11	14-16
Poulet entier	1 à 1,5 ($2^1/_2$ à $3^1/_2$)	375° (190°)	185° (80°)	24-28	24-30

Cuisson au gril

Afin d'assurer un fonctionnement optimal du gril, cette cusinière n'est pa conçue pour faire fonctionner le ventilateur à convecction lorsque le four est en mode gril. Pour éviter que le ventilateur et le brûleur du gril ne fonctionnent simultanément, le sélecteur qui contrôle le ventilateur à convection coupe l'alimentation de l'allumeur du gril, ce qui désactive le brûleur du gril chaque fois que le ventilateur est allumé.

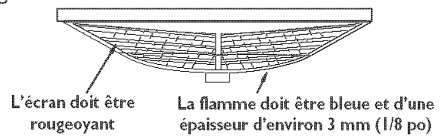
Les deux modes de fonctionnement possibles du ventilateur et du brûleur sont résumés ci-dessous :

1. Ventilateur à convection allumé, four mis sur mode « Gril » - Le brûleur du gril ne s'allume pas.
2. Four mis sur mode « Gril », brûleur du gril allumé. Ventilateur à convection allumé - Le brûleur de gril s'éteint.

Si l'une de ces situations se produit lorsque vous utilisez votre cusinière, c'est tout à fait normal.

Réglage des commandes :

1. Placer la grille du four à la position suggérée dans le tableau. La distance au brûleur dépend des aliments à préparer. La position n° 3 est habituellement recommandée à moins d'indication contraire.
2. Tourner le bouton de OVEN(FOUR) au réglage **Broil (Gril)**.
3. Placer la nourriture sur la lèchefrite fournie avec le four.
4. *Laisser la porte du four fermée lors de cuisson au gril.*



Conseils de cuisson au gril

- Les coupes tendres de viande ou les viandes marinées conviennent le mieux à la cuisson au gril. Pour de meilleurs résultats, les biftecks doivent être d'au moins 2,5 cm (1 po) d'épaisseur. Les biftecks plus minces devraient être cuits à la poêle.
- Ne pas recouvrir d'aluminium une grille de lèchefrite. Ceci empêcherait la graisse de s'écouler dans le fond de la lèchefrite et pourrait entraîner une formation de flamme.
- Avant le gril, retirer la graisse en excès de la viande et entailler les bords de graisse sans couper dans la viande, pour empêcher les bords de s'enrouler. Saler après la cuisson.
- Pour empêcher qu'il ne se forme une surface sèche sur le poisson ou les viandes maigres, passer du beurre fondu sur le dessus à l'aide d'un pinceau.
- Les aliments qui doivent être retournés ne doivent l'être qu'une seule fois pendant le gril. Retourner les viandes avec des pinces pour éviter de percer la viande et de perdre ainsi des jus.

REMARQUES:

- Le brûleur de gril et le brûleur de cuisson ne peuvent être utilisés en même temps. Lorsque l'un est en marche, l'autre ne peut être allumé.
- Ne pas utiliser le ventilateur de convection en mode gril.

Tableau de cuisson au gril			
Aliments	**Position de la grille**	**Durée approx. (en minutes/côte) 1er côté**	**2ème côté**
BOEUF: Bifteck (2,5 cm [1po]) – À point	3	7-9	6-7
Bien cuit	3	10-11	8-9
Hamburger (85 g [3 oz.]) – À point	3	6-7	4-5
Bien cuit	3	7-8	5-6
PORC: Bacon	3	3-4	1-2
Côtelette (13 mm [1/2 po])	3	5-6	4-6
VOLAILLE: Poitrine désossée	3	6-8	6-8
FRUITS DE MER: Darne de poisson (2,5 cm [1 po])	3	11-12	(sans retourner)
DIVERS: Hot dog	3	3-4	2-3

Remarque : Ce tableau n'est qu'un guide. Les durées peuvent varier selon la nourriture mise à cuire.

*Les noms de marque mentionnés sont des marques de commerce déposées de leurs propriétaires respectifs.
** Pour commander directement, composer le 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247).

CLEANING PROCEDURES

ATTENTION:

- **Avant toute manipulation ou opération de nettoyage, vérifier que le four est arrêté et que tous les composants sont froids, afin d'éviter des dommages ou des brûlures.**
- Pour éviter la formation de taches ou un changement de couleur, nettoyer l'appareil après chaque utilisation.
- Après tout démontage de composants, veiller à effectuer un remontage correct.

BOUTONS DE COMMANDE

- Placer chaque bouton à la position d'ARRÊT, et le retirer en le tirant. (Ne jamais forcer.)
- Laver au lave-vaisselle ou à l'eau savonneuse. **Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs.**
- Remettre les boutons à la position d'ARRÊT. (Ne jamais frapper ou forcer pour remettre en place le bouton.)

REMARQUE : Les boutons pour le four et la plaque chauffante sont semblables. Cependant, le bouton pour le four comporte le mot «Broil» (gril) dessus. Le bouton du four secondaire (certains modèles) est interchangeable avec le bouton de la plaque chauffante.

TABLEAU DE COMMANDE

- L'essuyer avec un linge humide et bien le sécher.
- Il est possible d'utiliser des produits de nettoyage du verre s'ils sont d'abord pulvérisés sur un linge. **Ne pas les projeter directement sur le tableau.**
- Ne pas utiliser d'autres produits de nettoyage à pulvériser, produits abrasifs ou grandes quantités d'eau sur le tableau.

ACIER INOXYDABLE

- ***NE PAS UTILISER DE PRODUITS DE NETTOYAGE CONTENANT DU JAVELLISANT.***
- ***NE PAS UTILISER DE PRODUITS 'ORANGE' OU ABRASIFS.***
- ***TOUJOURS ESSUYER DANS LE SENS DE LA TEXTURE DE L'ACIER LORS DU NETTOYAGE.***
- **Nettoyage journalier/saleté légère -** Essuyer avec l'un des produits suivants: eau savonneuse, vinaigre blanc/eau, produit de nettoyage pour verre et surface Formula 409* ou un produit semblable - avec un linge souple et une éponge. Rincer et sécher. Pour polir et enlever les marques de doigts, faire suivre par une pulvérisation de produit pour Stainless Steel Magic Spray (Jenn-Air modèle A912, pièce n° 20000008)**.
- **Saleté modérée/épaisse -** Essuyer avec l'un des produits suivants: Bon Ami, Smart Cleanser ou Soft Scrub* - à l'aide d'un linge souple ou d'une éponge humide. Rincer et sécher. Les taches rebelles peuvent être enlevées avec un tampon Scotch-Brite* humidifié. Frotter uniformément dans le sens du métal. Rincer et sécher. Pour redonner du lustre et retirer les rayures, faire suivre par une pulvérisation de produit pour Stainless Steel Magic Spray.
- **Décoloration -** À l'aide d'une éponge humide ou d'un linge souple, essuyer avec le produit de nettoyage pour Cameo Stainless Steel Cleaner*. Rincer immédiatement et sécher. Pour retirer les marques et redonner du lustre, faire suivre par une pulvérisation de produit pour Stainless Steel Magic Spray.

INTÉRIEUR DU FOUR (NETTOYAGE MANUEL – FINI PORCELANISÉ)

- Tous les renversements, en particulier acides, doivent être immédiatement essuyés avec un linge sec. Pour éviter que l'émail ne se fissure ou ne s'écaille, **ne jamais essuyer une surface tiède ou chaude avec un linge humide.**
- Nettoyer à l'eau et au savon. Ne pas laisser la nourriture cuire une deuxième fois.
- Les renversements importants vont devoir être nettoyés avec des produits de nettoyage moyennement abrasifs comme S.O.S. ou Bon Ami*. L'ammoniaque ménager peut être utilisé pour détacher la saleté. Verser 125 mL (1/2 tasse) d'ammoniaque ménager dans un plat en verre que l'on place sur une grille du four alors que le four est froid et fermé, pendant une nuit.
- Pour retirer les taches rebelles, se servir d'un produit de nettoyage du four comme Easy-Off*. Suivre les instructions données. Ne pas pulvériser sur les brûleurs à gaz, l'ampoule, le capteur de température, le joint de la porte ou l'extérieur du four. Retirer les grilles du four avant de les pulvériser avec un produit de nettoyage pour four. Lorsqu'un produit de nettoyage du commerce est utilisé, rincer le four avec une solution composée d'une cuillerée à soupe de vinaigre dans 250 mL (1 tasse) d'eau.

GRILLES DU FOUR

- Les frotter à l'aide d'une éponge ou d'un linge et des produits de nettoyage suivants : Bon-Ami, Soft Scrub ou Comet*. Rincer et sécher.
- Pour les taches difficiles à enlever, se servir d'un tampon à récurer rempli de savon, et humidifié. Rincer et sécher.

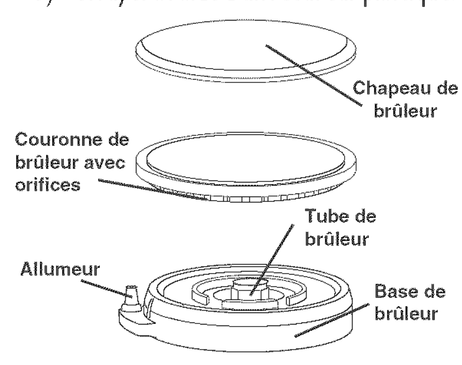
HUBLOT DE FOUR (CERTAINS MODÈLES)

- Le laver à l'eau et au savon ou à l'aide d'un produit de nettoyage du verre. Éviter d'utiliser trop d'eau. **Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs.**

BRÛLEURS DE SURFACE – CHAPEAU DE BRÛLEUR ET COURONNE DE BRÛLEUR AVEC ORIFICES - PEUVENT ÊTRE ENLEVÉS POUR ÊTRE NETTOYÉS.

- Enlever tout de suite les renversements d'aliments acides et sucrés à l'aide d'un linge sec pour éviter la décoloration.
- **Saleté légère -** nettoyer avec de l'eau savonneuse très chaude et un récureur plastique.
- **Saleté moyenne -** enlever les pièces et les mettre sur un comptoir. Puis nettoyer :
  1) pulvériser un produit de nettoyage ménager, puis
  2) recouvrir d'une pellicule plastique pendant 15 minutes, et

3) essuyer à l'aide d'un récureur plastique.



- **Saleté rebelle** - frotter avec une poudre à récurer. (Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs, tampons à récurer ni placer dans un four autonettoyant.) Si les poudres de nettoyage obstruent les orifices de gaz de la couronne de brûleur, les nettoyer à l'aide d'une aiguille.

Pour remettre en place des pièces après le nettoyage :

1) couronne de brûleur avec orifices – aligner la fente à la partie inférieure de la couronne avec le piton de positionnement sur la base de brûleur. La couronne de brûleurs et la base doivent être en parfait contact.
2) chapeau de brûleur – le placer sur le dessus du tube de brûleur.

ALLUMEURS DES BRÛLEURS DE SURFACE

- Nettoyer soigneusement autour de l'allumeur. Éviter d'attraper l'allumeur avec le linge de nettoyage. Si l'allumeur est endommagé, le brûleur de surface NE s'allumera PAS.

GRILLES DES BRÛLEURS DE SURFACE (PORCELAINE SUR FONTE)

- Laver au lave-vaisselle ou dans de l'eau savonneuse à l'aide d'un récureur plastique.
- Ne pas faire fonctionner les brûleurs sans ustensile sur la grille. Le fini porcelanisé de la grille pourrait s'écailler en absorbant la chaleur intense.
- Les grilles deviennent ternes et peuvent se décolorer après un certain temps par suite de la chaleur. Ceci est normal.

ENTRETIEN

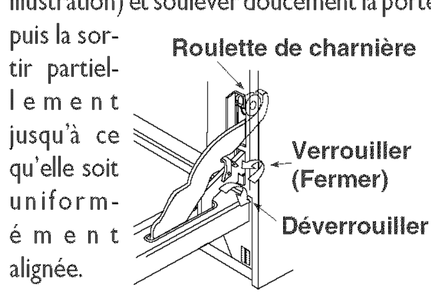
PORTE DU FOUR



- **NE JAMAIS** grimper sur la porte du four ouverte, ou lui imposer une charge excessive. Ceci pourrait provoquer un basculement de la cuisinière, le bris de la porte ou des blessures pour la personne concernée.
- **NE JAMAIS** tenter d'ouvrir ou fermer la porte ou d'utiliser le four avant que la porte ait été convenablement réinstallée.

Si la porte du four sort de ses glissières, la réaligner en suivant cette méthode simple :

1. Ouvrir la porte et la maintenir ouverte.
2. Verrouiller les loquets de charnière (voir illustration) et soulever doucement la porte puis la sortir partiellement jusqu'à ce qu'elle soit uniformément alignée.



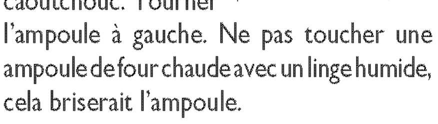
3. Coulisser uniformément la porte en place et s'assurer que les charnières reposent au centre de chaque roulette de charnière.
4. La porte étant grande ouverte, déverrouiller les loquets de charnière et fermer.

AMPOULE DE LAMPE DE FOUR

Avant de remettre l'ampoule, *interrompre l'alimentation du four au panneau principal de coupe-circuit ou de fusibles.* S'assurer que la cavité du four, et l'ampoule, ont refroidi.

POUR REMETTRE L'AMPOULE

1. Dévisser prudemment le cabochon en verre.
2. Pour bien saisir l'ampoule, porter des gants de protection en caoutchouc. Tourner l'ampoule à gauche. Ne pas toucher une ampoule de four chaude avec un linge humide, cela briserait l'ampoule.



Remarque : Si l'ampoule casse, s'assurer que l'alimentation est interrompue et porter des gants de protection pour retirer l'ampoule cassée. Prendre contact avec un réparateur agréé Jenn-Air au besoin.

3. Remplacer l'ampoule avec une ampoule pour appareil ménager de 40 watts. Il est recommandé d'utiliser une ampoule avec culot en laiton.
4. Remettre le cabochon et rétablir l'alimentation électrique du four.

DÉPLACEMENT D'UN APPAREIL À GAZ

Les raccords des appareils à gaz servant à brancher cet appareil à l'alimentation de gaz ne sont pas prévus pour être déplacés continuellement. Une fois l'appareil installé, **NE PAS** le déplacer de façon répétée pour le nettoyer ou le changer de place. Si cet appareil doit être déménagé et/ou enlevé pour être réparé, suivre la méthode décrite dans les instructions d'installation. Pour toute information, prendre contact avec le service à la clientèle de Jenn-Air au 1-800-688-1100.

Il faut que le pied arrière de la cuisinière soit engagé dans la bride antibasculement pour que la cuisinière ne puisse basculer accidentellement.

AVANT DE CONTACTER UN RÉPARATEUR

POUR LA PLUPART DES PROBLÈMES OBSERVÉS, ESSAYER D'ABORD CE QUI SUIT:

- S'assurer que l'appareil est correctement raccordé à l'alimentation électrique.
- Vérifier qu'il n'y ait pas de coupe-circuit déclenché ou de fusible grillé.
- S'assurer que le brûleur fonctionne au gaz naturel seulement.
- Déterminer s'il y a une obstruction des orifices du brûleur ou des orifices d'allumage.
- Vérifier que l'allumeur est sec et qu'il émet des étincelles. Le brûleur ne peut s'allumer si l'allumeur est endommagé, souillé ou mouillé. Si l'allumeur ne génère pas d'étincelles, ramener le bouton de commande à la position OFF (ARRÊT).

SI LA FLAMME EST NON UNIFORME.

- Les orifices de brûleur peuvent être obstrués.
- Le réglage de la flamme peut avoir à être ajusté.

S'IL Y A SÉPARATION ENTRE LES FLAMMES ET LE BRÛLEUR.

- Veiller à placer correctement l'ustensile sur la grille du brûleur.
- Prendre contact avec un réparateur agréé Jenn-Air.

SI LA FLAMME D'UN BRÛLEUR DE SURFACE EST JAUNE.

- Prendre contact avec un réparateur agréé Jenn-Air.

SI RIEN NE FONCTIONNE SUR LA CUISINIÈRE.

- Vérifier qu'il n'y ait pas de coupe-circuit déclenchée ou de fusible grillé.
- Vérifier si la cuisinière est correctement branchée au circuit électrique de la maison.

SI LA LAMPE DE FOUR NE FONCTIONNE PAS.

- L'ampoule est desserrée ou défectueuse.

SI LES ALIMENTS NE GRILLENT PAS CORRECTEMENT.

- La commande n'est peut-être pas réglée correctement.
- Vérifier la position des grilles.
- Fermer la porte lors du gril.

SI LES ALIMENTS CUITS AU FOUR SONT BRÛLÉS OU TROP COLORÉS SUR LE DESSUS.

- La nourriture est peut-être mal disposée dans le four.
- Le four n'a pas correctement préchauffé.

SI LES ALIMENTS CUISENT DE FAÇON INÉGALE.

- Le four n'est peut-être pas installé correctement.
- Vérifier la grille du four à l'aide d'un niveau.
- Placer les ustensiles en quinconce sans qu'ils ne touchent les parois du four ou ne se touchent les uns les autres.
- Vérifier les instructions pour la bonne disposition des ustensiles sur les grilles de four.

SI LES RÉSULTATS DE CUISSON DIFFÈRENT DU FOUR PRÉCÉDENT.

- L'étalonnage du thermostat du four peut différer entre les modèles neufs et anciens. Suivre la recette et les instructions d'utilisation avant d'appeler le service après-vente, l'étalonnage du four précédent peut avoir varié vers un réglage trop élevé ou trop bas.

SI LES RÉSULTATS DE CUISSON SONT INFÉRIEURS À CEUX PRÉVUS.

- Les ustensiles ne sont peut-être pas de la taille ou du matériau recommandé pour obtenir les meilleurs résultats.
- La place autour des ustensiles n'est peut-être pas suffisante pour assurer une bonne circulation de l'air dans le four.
- Vérifier les instructions de préchauffage, de disposition des grilles et de température du four.
- Les évents du four peuvent être obstrués ou fermés.

Garantie de la cuisinière Jenn-Air

Garantie complète d'une année – Pièces et main-d'oeuvre

Durant une période **d'un (1) an** à compter de la date de l'achat initial, toute pièce qui se révélerait défectueuse dans les conditions normales d'usage ménager sera réparée/remplacée gratuitement.

Garantie limitée - pièces seulement

Deuxième année - Après la première année suivant la date de l'achat initial, toute pièce qui se révélerait défectueuse dans des conditions normales d'usage ménager sera réparée ou remplacée gratuitement (pièce seulement); le propriétaire devra assumer tous les autres frais, y compris frais de main-d'œuvre, de déplacement, de transport, de kilométrage et de diagnostic, le cas échéant.

De la troisième à la cinquième année à compter de la date de l'achat initial au détail, les pièces de la liste ci-dessous qui se révéleraient défectueuses dans des conditions normales d'usage ménager seront réparées ou remplacées gratuitement (pièces seulement); le propriétaire devra assumer tous les autres frais, y compris frais de main-d'œuvre, de déplacement, de transport, de kilométrage et de diagnostic, le cas échéant.

- **Brûleurs à gaz scellés**

Résidents canadiens

Les garanties ci-dessus couvrent un appareil installé au Canada seulement s'il a été agréé par les agences de test habilitées (vérification de la conformité à une norme nationale du Canada), sauf si l'appareil a été introduit au Canada à l'occasion d'un changement de résidence des États-Unis vers le Canada.

Garantie limitée hors des États-Unis et du Canada - Pièces seulement

Pendant deux (2) ans à compter de la date de l'achat initial au détail, toute pièce qui se révélerait défectueuse dans des conditions normales d'usage ménager sera réparée ou remplacée gratuitement (pièce seulement); le propriétaire devra assumer tous les autres frais, y compris frais de main-d'œuvre, de déplacement, de transport, de kilométrage et de diagnostic, le cas échéant.

*Les garanties spécifiques formulées ci-dessus sont les **SEULES** que le fabricant accorde. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits, variables d'un état à l'autre.*

Ne sont pas couverts par cette garantie:

1. Les dommages ou dérangements dus à:
   - **a.** Mise en service, livraison ou entretien effectués incorrectement.
   - **b.** Toute réparation, modification, altération et tout réglage non autorisés par le fabricant ou par un prestataire de service après-vente agréé.
   - **c.** Accidents, mauvaise utilisation ou usage abusif ou déraisonnable.
   - **d.** Alimentation électrique (tension, intensité) incorrecte.
   - **e.** Réglage incorrect d'une commande.
2. Les garanties ne peuvent être honorées si les numéros de série d'origine ont été enlevés, modifiés ou ne sont pas facilement lisibles.
3. Ampoules.
4. Appareils achetés aux fins d'usage commercial ou industriel.
5. Les frais de visite d'un prestataire de service ou de service après-vente encourus pour les raisons suivantes:
   - **a.** Correction d'erreurs de mise en service.
   - **b.** Initiation de l'utilisateur à l'emploi de l'appareil.
   - **c.** Transport de l'appareil aux locaux du prestataire de service.
6. Dommages secondaires ou indirects subis par toute personne suite au non-respect de la garantie. Certains états ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages secondaires ou indirects; par conséquent les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à votre cas.

Si l'intervention d'un réparateur est nécessaire

- Contacter le revendeur chez qui l'appareil a été acheté, ou contacter Maytag Services[SM], service-client Jenn-Air au 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247), pour obtenir les coordonnées d'une agence de service agréée.
- Veiller à conserver la facture d'achat pour justifier de la validité de la garantie. Pour d'autres informations en ce qui concerne les responsabilités du propriétaire à l'égard du service sous garantie, voir le texte de la GARANTIE.
- Si le revendeur ou l'agence de service après-vente ne peut résoudre le problème, écrire à Maytag Services[SM], attention CAIR® Center, P.O. box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 ou téléphoner au **1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)**.

  REMARQUE: Lors de tout contact concernant un problème, fournir l'information suivante:
  - **a.** Nom, adresse et numéro de téléphone du client;
  - **b.** Numéro de modèle et numéro de série de l'appareil;
  - **c.** Nom et adresse du revendeur ou de l'agence de service;
  - **d.** Description claire du problème observé;
  - **e.** Preuve d'achat (facture de vente).
- Les guides d'utilisation, les manuels de service et les renseignements des pièces sont disponibles auprès de Maytag Services[SM], service-client Jenn-Air.

Estufa a Gas Pro-Style Jenn-Air

PRG3010, PRG3610, PRG4810

Guía

del Usuario

Tabla de Materias



Instrucciones Importantes sobre Seguridad

Instalador: Por favor deje esta guía junto con el electrodoméstico.

Consumidor: Por favor lea y conserve esta guía para referencia futura. Conserve el recibo de compra y/o el cheque cancelado como prueba de compra.

Número de Modelo

_ _ _ _ _ _ _ _ _

Número de Serie

_ _ _ _ _ _ _ _ _

Fecha de Compra

____

Si tiene alguna pregunta, llame a:

Jenn-Air Customer Assistance

1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)

1-800-688-2080 (TTY en EE.UU. para personas con impedimentos auditivos o del habla)

(Lunes - Viernes, 8:00 a.m. - 8:00 p.m. Hora del Este)

Internet: http://www.jennair.com

Para información sobre servicio, ver página 47.

En nuestro continuo afán de mejorar la calidad y rendimiento de nuestros electrodomésticos, puede que sea necesario modificar el electrodoméstico sin actualizar esta guía.

Instrucciones de Seguridad

Las advertencias e instrucciones importantes sobre seguridad que aparecen en este manual no están destinadas a cubrir todas las posibles circunstancias y situaciones que puedan ocurrir. Se debe ejercer sentido común, precaución y cuidado cuando instale, realice mantenimiento o haga funcionar el artefacto.

Siempre póngase en contacto con su distribuidor, agente de servicio o fabricante si surgen problemas o situaciones que usted no comprenda.

RECONOZCA LOS SIMBOLOS DE SEGURIDAD, ADVERTENCIAS, ETIQUETAS

 **ADVERTENCIA**

ADVERTENCIA - Peligro o prácticas no seguras que PODRIAN causar lesión personal grave o mortal.

 **PRECAUCIÓN**

PRECAUCIÓN - Peligros o prácticas no seguras que PODRIAN causar lesión personal menos grave o daños materiales o personales.

Lea y siga todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico para evitar el riesgo potencial de incendio, choque eléctrico, lesión personal o daño al electrodoméstico como resultado de su uso inapropiado. Utilice este electrodoméstico solamente para el propósito que ha sido destinado según se describe en esta guía.

Para asegurar funcionamiento correcto y seguro: El electrodoméstico debe ser instalado debidamente y puesto a tierra por un técnico calificado. No intente ajustar, reparar, prestar servicio o reparar ninguna pieza de su estufa, a menos que sea específicamente recomendado en esta guía. Todas las reparaciones deben ser efectuadas por un técnico calificado. Pida al instalador que le indique la ubicación de la válvula de cierre del gas y como cerrarla en caso de una emergencia.

Siempre desenchufe el electrodoméstico antes de efectuar alguna reparación.

 **ADVERTENCIA:** ***Si no se sigue estrictamente la información proporcionada en esta guía, se puede producir un incendio o una explosión, causando daños materiales, lesiones personales o mortales.***

- **No almacene ni use gasolina ni otros vapores y líquidos inflamables en la vecindad de este electrodoméstico o de cualquier otro.**
- **QUE HACER SI PERCIBE OLOR A GAS:**
  - **No trate de encender ningún artefacto.**
  - **No toque ningún interruptor eléctrico.**
  - **No use ningún teléfono en su edificio.**
  - **Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones proporcionadas por el proveedor de gas.**
  - **Si no puede localizar a su proveedor de gas, llame al cuerpo de bomberos.**
- **La instalación y reparaciones deben ser efectuadas por un técnico calificado, una agencia de reparaciones o el proveedor de gas.**

	PRG3010	PRG3610	PRG4810
Quemadores Potentes	4	6	6
Parrilla	no	no	sí
Hornos	1 Convección/ Convencional	1 Convección/ Convencional	1 Convección/Convencional 1 Horneado Estándar

Estos productos deben usarse con gas natural solamente.

Un leve olor a gas puede indicar que existe un escape de gas. Si se detecta olor a gas, cierre el suministro de gas a la estufa. Llame a su instalador o a la compañía de gas local para que verifiquen el posible escape. **Nunca use un fósforo u otra llama para localizar un escape de gas.**

⚠ *ADVERTENCIA:* *Puede ocurrir un escape de gas en su sistema y provocar una situación peligrosa. Los escapes de gas no pueden ser detectados por el olor solamente. Los proveedores de gas recomiendan que compre e instale un detector de gas aprobado por el laboratorio UL. Instálelo y úselo de acuerdo con las instrucciones del fabricante.*

Instrucciones Generales

⚠ *ADVERTENCIA:*

- **TODAS LAS ESTUFAS SE PUEDEN VOLCAR Y CAUSAR LESIONES PERSONALES**
- **INSTALE EL DISPOSITIVO ANTIVUELCO INCLUIDO CON LA ESTUFA**
- **SIGA TODAS LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACION**

***ADVERTENCIA:* Para reducir el riesgo de vuelco del electrodoméstico a causa de uso anormal o debido a peso excesivo en la puerta del horno, es necesario asegurar el electrodoméstico mediante un dispositivo antivuelco debidamente instalado.**

Para verificar si la estufa está debidamente instalada, desconecte el disyuntor para cortar la energía eléctrica, retire el panel de acceso y mire debajo de la estufa para verificar que uno de los tornillos niveladores traseros esté debidamente enganchado en la ranura del soporte. Vuelva a colocar el panel de acceso y reponga el disyuntor. El dispositivo antivuelco asegura el tornillo nivelador trasero al piso cuando está debidamente enganchado. Esto debe verificarse cada vez que la estufa sea movida.

Evite colocar la estufa en una "área de más tráfico" o en un lugar aislado que esté alejado de una mesada. Imagínese el horno funcionando antes de seleccionar un lugar para ubicarlo. Recuerde que las puertas abiertas del horno pueden bloquear un pasillo y crear un peligro.

En Caso de Incendio

Apague el electrodoméstico y la campana de ventilación para evitar que las llamas se dispersen. Extinga las llamas luego encienda la campana para expulsar el humo y el olor.

- **En la cubierta:** Apague el fuego o la llama en una sartén con una tapa o una bandeja de hornear.

  NUNCA levante o mueva una sartén en llamas.
- **En el horno:** Apague el fuego o la llama cerrando la puerta del horno.

No use agua en los incendios de grasa. Use bicarbonato de soda, un producto químico seco o un extinguidor del tipo con espuma para apagar un incendio o la llama.

Para Evitar un Incendio o Daño Causado por el Humo

Asegúrese de que se hayan retirado todos los materiales de empaque del electrodoméstico antes de su uso.

Mantenga el área alrededor del electrodoméstico libre y exenta de materiales combustibles, gasolina u otros vapores y materiales inflamables.

Si el electrodoméstico es instalado cerca de una ventana, se debe tener cuidado para evitar que las cortinas pasen sobre los quemadores.

NUNCA deje artículos sobre la cubierta de la estufa. El aire caliente del respiradero puede encender los artículos inflamables y aumentar la presión en los envases cerrados hasta hacerlos reventar.

Muchos envases de tipo aerosol son EXPLOSIVOS cuando son expuesto al calor y pueden ser altamente inflamables. Evite su uso o su almacenamiento cerca del electrodoméstico.

Muchos plásticos son vulnerables al calor. Mantenga los plásticos alejados de las piezas de la estufa que puedan estar tibias o calientes. No deje artículos de plástico sobre la cubierta de la estufa pues se pueden derretir o ablandar si están demasiado cerca del respiradero o de un quemador superior encendido.

Para eliminar el riesgo de pasar sobre los quemadores superiores calientes, no se deben guardar artículos en los armarios que están directamente sobre la estufa. Si tales armarios son usados para almacenamiento, debe limitarse a colocar artículos de uso poco frecuente y que pueden guardarse en forma segura en una área que está sujeta al calor proveniente de la estufa. Las temperaturas pueden no ser apropiadas para algunos artículos, tales como artículos volátiles, limpiadores o sprays en aerosol.

No cuelgue artículos de ninguna parte del artefacto ni coloque nada contra el horno. Algunas telas son bastante inflamables y pueden prenderse fuego.

Cuando use esta estufa que es similar a las usadas en restaurantes, hágalo con extremo cuidado pues este tipo de artefacto proporciona calor intenso y puede aumentar el potencial de accidente.

Seguridad para los Niños

NUNCA deje a los niños solos o sin supervisión cuando el electrodoméstico esté en uso o esté caliente.

NUNCA permita que los niños se sienten o se paren en ninguna parte del electrodoméstico pues se pueden lesionar o quemar.

Se les debe enseñar a los niños que el electrodoméstico y los utensilios que están en él o sobre él pueden estar calientes. Deje enfriar los utensilios calientes en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños pequeños. Se les debe enseñar a los niños que un

electrodoméstico no es un juguete. No se debe permitir que los niños jueguen con los controles u otras piezas de la estufa.

⚠ ATENCION: NUNCA almacene artículos de interés para los niños en los armarios que están sobre la estufa o en el protector trasero de la estufa. Los niños que se trepan en la puerta de la estufa para alcanzar tales artículos pueden lesionarse seriamente.

Generalidades

NUNCA use el electrodoméstico como un calefactor para calentar o entibiar una habitación a fin de evitar un riesgo potencial para el usuario y dañar el electrodoméstico. Además, no use la cubierta o el horno como una área para almacenar alimentos o utensilios de cocina.

No obstruya el flujo del aire de ventilación y combustión bloqueando el respiradero del horno o las tomas de aire. Si se restringe el flujo de aire al quemador se evita el rendimiento correcto y se aumenta la emisión de monóxido de carbono a niveles peligrosos.

Mantenga los conductos de ventilación del horno sin obstrucciones. Su estufa es ventilada a través de la cubierta delantera de la moldura de la isla, del respaldo trasero o del protector alto de armario. Nunca bloquee los respiraderos del horno ni las tomas de aire. No obstruya el flujo de la combustión ni del aire de ventilación. La restricción del flujo del aire al quemador afectará el buen rendimiento.

Evite tocar el área del respiradero del horno cuando el horno esté encendido y durante varios minutos después de que el horno haya sido apagado. Algunas piezas del respiradero y del área circundante se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. Después de que el horno haya sido apagado, no toque el respiradero ni las áreas circundantes hasta que ellas hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse.

Otras superficies potencialmente calientes incluyen la cubierta de la estufa, las áreas dirigidas hacia la cubierta de la estufa, el respiradero del horno, las superficies cerca de la abertura del respiradero, la puerta del horno y las áreas alrededor de la puerta y la ventana del horno.

⚠ ADVERTENCIA:

NUNCA use la puerta del electrodoméstico o la gaveta, si la tiene, como una banqueta o asiento pues esto puede resultar en la posible volcadura del electrodoméstico, daño al electrodoméstico y lesiones graves.

No toque un foco caliente del horno con un paño húmedo pues el foco se puede quebrar. Si se quiebra el foco, desconecte la corriente eléctrica hacia la estufa antes de sacar el foco para evitar choque eléctrico.

Seguridad para Cocinar

Siempre coloque un utensilio en un quemador superior antes de encenderlo. Asegúrese de usar la perilla correcta que controla cada quemador superior. Asegúrese de encender el quemador correcto y comprobar de que en efecto el quemador haya sido encendido. Cuando haya terminado de cocinar, apague el quemador antes de retirar el utensilio para evitar exposición a la llama del quemador.

Siempre ajuste la llama del quemador superior de modo que no se extienda más allá del borde inferior del utensilio. Una llama excesiva es peligrosa, desperdicia energía y puede dañar la estufa, el utensilio o los armarios que están sobre la estufa.

NUNCA deje sin supervisión la cubierta de la estufa cuando esté cocinando, especialmente cuando usa un ajuste de calor alto o cuando esté usando una freidora. Los derrames pueden producir humo y los derrames de grasa pueden inflamarse. Limpie los derrames grasosos tan pronto como sea posible. No use calor alto durante períodos de cocción prolongados.

NUNCA caliente un envase cerrado en el quemador superior o en el horno. La acumulación de presión puede hacer explotar el envase causando una lesión personal grave o daño a la estufa.

Use tomaollas secos y gruesos. Los tomaollas húmedos pueden causar quemaduras a causa del vapor. Las toallas u otros sustitutos no deben ser usados como tomaollas porque ellos pueden quedar colgando a través de los quemadores superiores y encenderse o enredarse en las piezas de la estufa.

Siempre deje enfriar la grasa caliente que se ha usado en la freidora antes de intentar mover o manipularla.

No permita que se acumule grasa u otros materiales inflamables en la estufa o cerca de ella, en la campana o en el ventilador aspirador. Limpie la campana extractora con frecuencia para evitar que la grasa u otros materiales inflamables se acumulen en la campana o en el filtro. Encienda el ventilador cuando cocine alimentos flameados debajo la campana.

NUNCA use vestimentas de materiales inflamables, ropa suelta o de mangas largas cuando esté cocinando. La vestimenta se puede encender o enganchar en los mangos de los utensilios.

Siempre coloque las parrillas del horno en la posición deseada cuando el horno esté frío. Deslice la parrilla del horno hacia afuera para agregar o retirar alimento, usando tomaollas secos y resistentes. Siempre evite alcanzar dentro del horno para agregar o retirar alimentos. Si una parrilla debe ser sacada cuando está todavía caliente, use un tomaollas seco. Siempre apague el horno después de haber terminado de cocinar.

Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno. Deje que escape el aire o el vapor caliente antes de sacar o volver colocar el alimento.

Siempre retire la asadera sucia del compartimiento del asador después de cocinar. **La grasa que queda en la asadera puede calentarse lo suficiente como para encenderse.**

ADVERTENCIA SOBRE LOS ALIMENTOS PREPARADOS: Siga las instrucciones del fabricante de los alimentos. Si un envase de plástico de alimento congelado y/o su tapa se deforma, se comba o se daña de alguna otra manera durante la cocción, descarte inmediatamente el alimento y su envase. El alimento puede estar contaminado.

NUNCA use papel de aluminio para cubrir una parrilla del horno o la parte inferior del horno. El uso incorrecto puede resultar en un riesgo de choque eléctrico, incendio o daño al electrodoméstico. Use papel de aluminio solamente como se indica en esta guía.

No use papel de aluminio para forrar los platillos protectores de los quemadores. La restricción del flujo normal del aire puede afectar la seguridad del funcionamiento.

Utensilios Apropiados

Use sartenes con fondos planos y mangos que sean fáciles de tomar y que permanezcan fríos. Evite usar sartenes u ollas inestables, combadas que se pueden volcar fácilmente u ollas cuyos mangos estén sueltos. Además evite usar utensilios especialmente pequeños o sartenes con mangos pesados pues ellos pueden ser inestables y volcarse fácilmente. Los utensilios que son pesados de mover cuando están llenos con alimento pueden también ser un peligro.

Asegúrese de que el utensilio sea lo suficientemente grande como para contener en forma debida los alimentos y evitar derrames. El tamaño es particularmente importante cuando se utilizan freidoras. Asegúrese de que el utensilio tiene capacidad para el volumen de alimentos que se va a agregar al igual que para la formación de burbujas de la grasa.

Para reducir a un mínimo las quemaduras y que los materiales inflamables y los derrames se enciendan debidos a contacto no intencional con el utensilio, los mangos no deben extenderse sobre el quemador superior adyacente. Siempre gire los mangos de los utensilios hacia el lado o hacia la parte trasera de la estufa, no hacia la habitación donde puede ser fácilmente golpeados o alcanzados por los niños pequeños.

NUNCA deje que un utensilio hierva hasta quedar seco pues esto puede dañar el utensilio y la estufa.

Siga las instrucciones del fabricante cuando use bolsas para cocinar en el horno.

Solamente ciertos tipos de utensilios de vidrio/ cerámico, de cerámica o glaseados son convenientes para uso en la cubierta de la estufa o en el horno sin quebrarse debido al cambio repentino de temperatura. Siga las instrucciones del fabricante cuando use utensilios de vidrio.

Este electrodoméstico ha sido probado respecto a su rendimiento seguro usando utensilios de cocina convencionales. No use ningún dispositivo o accesorio que no haya sido específicamente recomendado en esta guía. No use tapas para cubrir los quemadores superiores, rejillas para la cubierta de la estufa ni agregue sistemas de convección para hornos. El uso de dispositivos o accesorios que no son expresamente recomendados en esta guía, puede crear serios peligros de seguridad, resultar en problemas de rendimiento y reducir la vida útil de los componentes de la estufa.

Seguridad de la Limpieza

Apague todos los controles y espere que se enfríen las piezas de la estufa antes de tocarlas o limpiarlas. No toque las rejillas de los quemadores o las áreas circundantes hasta que ellas no hayan tenido tiempo suficiente de enfriarse.

Limpie la estufa con cuidado. Tenga cuidado para evitar quemaduras de vapor si se usa una esponja o un paño mojado para limpiar los derrames en una superficie caliente. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos cuando se aplican a una superficie caliente.

Limpie solamente las piezas que se indican en esta guía. No limpie el empaque de la puerta. El empaque es esencial para un sellado hermético. No restriegue, dañe, ni mueva el empaque de la puerta.

Aviso y Advertencia Importante Sobre Seguridad

La (Propuesta 65) de la Ley de 1986 del Estado de California sobre Seguridad y Contaminación del Agua Potable (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986) exige que el Gobernador de California publique una lista de las sustancias que según el Estado de California causan cáncer o daño al sistema reproductor y exige a las empresas que adviertan a sus clientes de la exposición potencial a tales sustancias.

Se advierte a los usuarios de esta estufa que la combustión del gas puede resultar en exposición de bajo nivel a algunas de las sustancias publicadas en la lista, incluyendo benceno, formaldehído y hollín, debido principalmente a la combustión incompleta del gas natural. Los quemadores ajustados en forma debida reducirán la combustión incompleta. La exposición a estas sustancias puede también ser reducida a un mínimo ventilando los quemadores al exterior en forma adecuada.

AVISO IMPORTANTE RESPECTO A LOS PAJAROS DOMESTICOS: Nunca mantenga a los pájaros domésticos en la cocina o en habitaciones hasta donde puedan llegar los humos de la cocina. Los pájaros tienen un sistema respiratorio muy sensitivo. Los humos producidos durante el ciclo de autolimpieza del horno pueden ser perjudiciales o mortales para los pájaros. Los humos que despide el aceite de cocina, la grasa, la margarina al sobrecalentarse y la vajilla antiadherente sobrecalentada pueden también ser perjudiciales.

Cocinando en la Estufa

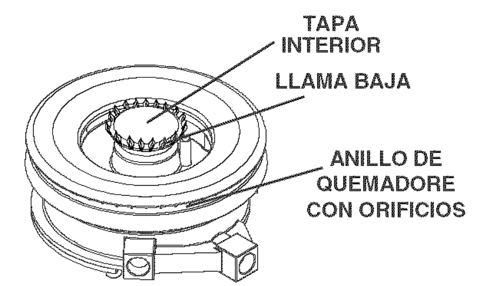
Quemadores Superiores

NOTAS:

- Todos los encendedores de los quemadores emitirán chispas cuando se encienda cualquier quemador superior.
- A veces es difícil encender los quemadores superiores debido a que hay aire en la tubería del gas. Esto puede ocurrir:
  - **a)** durante la instalación
  - **b)** si la estufa es desconectada del suministro de gas principal
  - **c)** si la estufa no ha sido usada durante varios días

  Para extraer el aire de la tubería del gas, coloque un fósforo encendido junto a la cabeza del quemador y gire la perilla de control hacia la posición "on" (encendido).
- La llama del quemador puede verse separada del orificio si no se coloca un utensilio sobre la rejilla.

Su estufa está equipada con uno (Modelo PRG3010) o dos (Modelo PRG3610, PRG4810) quemadores para cocinar a fuego lento de tres piezas. Las tapas centrales cubren los ajustes de llama baja cuando ocurren derrames. Estas tapas también extienden la llama hacia afuera para evitar que haya demasiado calor en el centro de los utensilios.



Los quemadores tienen un encendedor de estado sólido. Cuando la perilla de control se gira a la posición "on" (encendido), fluirá gas hacia el quemador y el encendedor producirá una chispa para encenderlo.

Un quemador debidamente ajustado con orificios limpios se encenderá dentro de pocos segundos. La llama será azul con un cono interior claramente definido. No debe haber ningún rastro de amarillo en la llama. (Durante el uso inicial, el polvo en la tubería o en el aire puede causar brevemente una llama color naranja.) Con gas licuado son aceptable algunas puntas amarillas en la llama. Esto es normal y no es necesario hacer ningún ajuste.

Ajuste de los Controles

1. Coloque un utensilio en la rejilla del quemador.
2. Oprima la perilla de control y gírela a la izquierda a la posición **"LIGHT" (encendido)**. Se oirá un chasquido hasta que las luces del quemador no se enciendan.

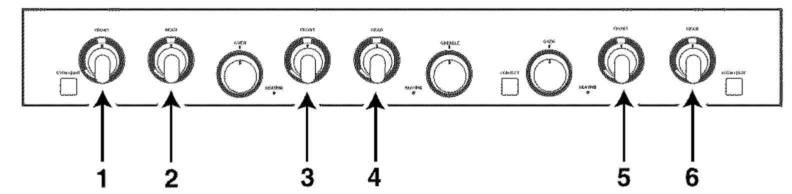


Si la llama se apaga cuando esté cocinando, apague el quemador. Si se detecta un fuerte olor a gas, espere cinco minutos hasta que desaparezca el olor antes de volver a encender el quemador.

Ubicación de los Controles

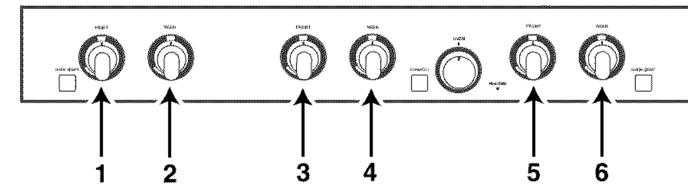
Todos los quemadores en el ajuste **"HIGH" (Alto)** tienen una potencia de 15.000 BTU (12,000 con gas licuado).

MODELO PRG4810



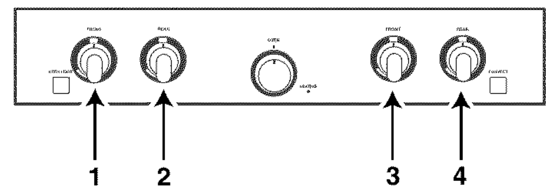
1. Quemador superior delantero izquierdo.
2. Quemador superior trasero izquierdo.
3. Quemador superior delantero central.
4. Quemador superior trasero central.
5. Quemador superior delantero derecho.
6. Quemador superior trasero derecho.

MODELO PRG3610



1. Quemador superior delantero izquierdo.
2. Quemador superior trasero izquierdo.
3. Quemador superior delantero central.
4. Quemador superior trasero central.
5. Quemador superior delantero derecho.
6. Quemador superior trasero derecho.

MODELO PRG3010

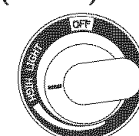
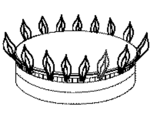
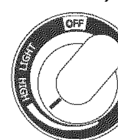
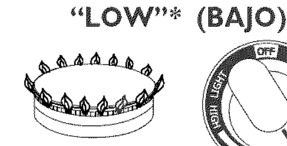
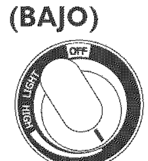


1. Quemador superior delantero izquierdo.
2. Quemador superior trasero izquierdo.
3. Quemador superior delantero derecho.
4. Quemador superior trasero derecho.

Ajustes de Control Sugeridos

Los controles ofrecen un número infinito de ajustes entre **"HIGH" (alto)** y **"LOW" (bajo)**. Simplemente ajuste su llama de acuerdo a sus necesidades.

El tamaño y tipo del utensilio y la cantidad y tipo de alimento que está siendo cocinado influenciará el ajuste necesario para obtener los mejores resultados. Los siguientes ajustes son proporcionados como guía.

Ajustes	Usos
"HIGH" (ALTO) 	Un calor rápido para comenzar a cocinar rápidamente y hervir los líquidos.
"MED" (MEDIANO)  	Para freír, sofritar y hervir lentamente grandes cantidades de alimento.
"LOW"* (BAJO)  	Para calentar a fuego lento y derretir mantequilla o chocolate.

* El ajuste "LOW" utiliza solamente el quemador interior. Sin embargo, cuando use este ajuste, siempre encienda primero el quemador completo.

Funcionamiento durante una Interrupción de la Energía Eléctrica

Para hacer funcionar los quemadores superiores durante una interrupción de la energía eléctrica:

1. Acerque un fósforo encendido a los orificios del quemador.
2. Oprima y gire la perilla de control lentamente a la posición **"LIGHT" (encendido)**.
3. Ajuste la llama como lo desee.

NOTA: Los quemadores del asador, del horno o de la parrilla no pueden ser encendidos cuando hay una interrupción de la energía eléctrica.



Cuando se encienden los quemadores superiores, asegúrese de que todas las perillas de control estén en la posición "OFF" (apagado). Primero encienda un fósforo y manténgalo en posición antes de girar la perilla a la posición **"LIGHT" (encendido)**.

Selección de los Utensilios

Para lograr un rendimiento óptimo al cocinar, use utensilios de cocina profesionales. Este tipo de utensilio puede adquirirse en las tiendas de departamentos, en los almacenes de artículos de cocina o en los almacenes que venden artículos para restaurantes.

Las manijas o los utensilios de cocina regulares pueden derretirse o desarrollar burbujas debido al tamaño de la llama en los quemadores grandes de tipo profesional.

No se recomiendan los utensilios de cocina de acero inoxidable de capa delgada porque se producen puntos calientes y existe la posibilidad de que los alimentos se quemen.

Tamaño de los Utensilios

- *El tamaño de la llama debe ajustarse de modo que no se extienda más allá del borde del utensilio.* Esta instrucción se basa en consideraciones de seguridad. Si se ajusta el tamaño de la llama para que se adapte al tamaño del utensilio se contribuye al ahorro de combustible.
- Los utensilios que se extienden más de dos pulgadas (5 cm) de la rejilla o que toquen la cubierta de la estufa, pueden causar acumulación de calor, resultando en daño a la rejilla del quemador, al quemador o a la cubierta.
- Los artículos especiales, tales como woks con un aro de soporte, que restringen la circulación del aire alrededor del quemador, permiten la acumulación de calor y causarán daño a la rejilla del quemador, al quemador o a la cubierta.

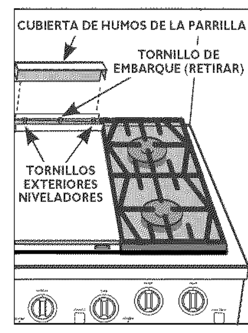
Use el accesorio de wok de fondo plano Jenn-Air, Modelo AO142.

Conservas

- Cuando haga conservas, use el ajuste **"HIGH"** hasta que el agua empiece a hervir o se haya logrado la presión en la olla a presión. Luego, reduzca el ajuste a la llama más baja que mantenga el hervor o la presión.
- El uso prolongado del ajuste **"HIGH"** o el uso incorrecto de los utensilios para hacer conservas producirá calor excesivo. El calor excesivo puede causar daño permanente al artefacto.

PARRILLA (SOLAMENTE MODELO PRG4810)

NIVELADO DE LA PARRILLA



1. Después de que la estufa esté en su lugar, retire la cubierta de humos levantándola cuidadosamente derecho hacia arriba. Lugo retire el tornillo de embarque trasero (ver diagrama).
2. Gire los tornillos exteriores (ver diagrama) para nivelar la parrilla o para darle una inclinación hacia delante a fin de que las grasas y aceite se escurran alejados del alimento que está siendo cocinado.

PREPARACIÓN

La parrilla es de acero inoxidable y debe ser preparada antes del primer uso y ocasionalmente de ahí en adelante, si no es usada por un período de tiempo prolongado. Siga las instrucciones indicadas a continuación:

1. Limpie bien la parrilla con agua jabonosa caliente.
2. Enjuague con una mezcla de 1 cuarto de galón (1 L) de agua y una taza (250 mL) de vinagre blanco. Seque bien.
3. Vacíe una cucharadita de aceite vegetal en el centro de la parrilla (no use aceite de maíz pues queda pegajoso) y frote toda la superficie de la parrilla usando un paño grueso.
4. Gire la perilla de control a 350°F (175°C). Cuando aparezca humo, gire la perilla a la posición "off" (apagado) y deje que la parrilla se enfríe.
5. Repita los pasos 3 y 4.
6. Después de que la parrilla se ha enfriado, frote toda la superficie de la parrilla usando un paño grueso. Aplique una capa delgada de aceite vegetal. La parrilla ahora está lista para ser usada.

Cuando la parrilla es debidamente preparada, puede usarse sin agregar aceite adicional. Sin embargo, si se aplica una neblina leve de aceite vegetal a una parrilla fría antes de cocinar los alimentos delicados se podrán dar vuelta con mayor facilidad.

GUÍA PARA ASAR A LA PARRILLA

Precalentar en el ajuste especificado hasta que la luz de la parrilla se apague.

Alimentos	Ajuste de Control [°F (°C)]*	Tiempo de Cocción Aproximado (Minutos) 1er Lado	2do Lado
Tocino	350° (175°)	2-3	2-3
Huevos	250° (120°)	2-3	(1)
Tostadas Francesas	350° (175°)	2-3	2-3
Sandwich de Queso Derretido	350° (175°)	2-3	2-3
Hamburguesas	325° (165°)	5-6	5-6
Panqueques	375° (190°)	1-2	1-2
Hamburguesas de Salchicha	350° (175°)	2-4	2-3

* Estas son guías sugeridas para ajustes de control y tiempo. Estos tiempos y ajustes de control pueden ser afectados por factores tales como baja presión del gas.

USO DE LA PARRILLA

1. Prepare la parrilla como se describió.
2. Antes de comenzar a cocinar en la parrilla, asegúrese de que la bandeja para goteos esté vacía y en su lugar.
3. Precaliente la parrilla al ajuste especificado. **La luz de la parrilla se apagará cuando la parrilla se haya precalentado.**

LIMPIEZA

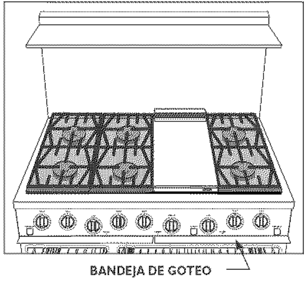
1. Usando una espátula metálica de borde cuadrado, limpie la parrilla para retirar la grasa y alimento cuando todavía está caliente.
2. Enfríe hasta que quede tibia, frote la superficie levemente con aceite vegetal (no use aceite de maíz pues queda pegajoso) y frote bien la parrilla con un paño grueso áspero o arpillera para quitar cualquier partícula de alimentos restantes.
3. Si permanece grasa o suciedad de alimentos o si hay decoloración por el calor, siga las instrucciones siguientes:

   Para acumulación de grasa: Use una cucharada de vinagre en 1/2 taza (125 mL) de agua y limpie con una esponja de restregar.

   Para decoloración por el calor: Use un limpiador de acero inoxidable no tóxico.

   Para suciedad de alimentos: Use una piedra para parrilla (piedra pómez de grano fino) o un limpiador para parrillas. Estos pueden encontrarlos en un almacén de artículos para restaurantes. Siga las instrucciones de fabricante.
4. Si se usa agua caliente, vinagre, polvos pulidores o esponjas de lana de acero para limpiar la parrilla, la parrilla DEBE ser preparada nuevamente como se indicó anteriormente.

BANDEJA PARA GOTEO



Model PRG4810

La bandeja para goteo recolecta la grasa y otros líquidos creados cuando se está usando la parrilla. Revise periódicamente la bandeja de goteo para evitar que la grasa se derrame. Vacíe la bandeja de goteo después de que esté fría.

NOTAS:

- Es normal que la parrilla se obscurezca con el uso.
- Nunca inunde la parrilla caliente con agua fría. Esto puede causar que la parrilla se agriete o se combe.
- No retire hacia afuera la parrilla para goteo cuando esté cocinando o inmediatamente después de cocinar en la parrilla. La grasa caliente puede estar escurriendo desde la parrilla hacia la bandeja de goteo.

Funcionamiento del Horno

Sistema de Encendido

Asegúrese de que la perilla de control del horno esté en la posición "OFF" (Apagado) antes de suministrar gas a la estufa.

Su estufa está equipada con encendido sin piloto. Los quemadores de horneado y asado a la parrilla están equipados con un encendedor eléctrico y un sistema de seguridad que enciende el gas. El quemador se encenderá dentro de 30 segundos.

Con este sistema de encendido, el horno no funcionará durante una falla de energía eléctrica o si el horno ha sido desenchufado del tomacorriente mural. **No se debe intentar hacer funcionar el horno durante una falla de energía eléctrica.**

Controles del Horno

Interruptor de la Luz del Horno - oprima en la parte superior del interruptor "OVEN LIGHT" (Luz del Horno) para encender la luz del horno. Oprima la parte inferior del interruptor para apagar la luz.

Interruptor de Convección - oprima la parte superior del interruptor "CONVECT" (Convección) para **ENCENDER ("ON")** el ventilador de convección. Oprima la parte inferior del interruptor para **APAGAR ("OFF")** el ventilador de convección. Evite usar el ventilador de convección cuando esté asando a la parrilla. Para asar a la parrilla es más efectivo el calor tradicional.

Perilla del Horno - se usa para programar la temperatura del horno para hornear u hornear por convección o para seleccionar asar a la parrilla. Asegúrese de que la línea indicadora quede colocada en la temperatura exacta deseada.

Perilla del Horno Pequeño (Modelo PRG4810 solamente) - use para programar la temperatura del horno para hornear. (Este horno no está diseñado para asar a la parrilla o horneado por convección.) Gire la perilla de control a la temperatura deseada.

Luz Indicadora del Horno - la luz se iluminará hasta que se alcance la temperatura deseada. A medida que los quemadores pasan por ciclos de encendido y apagado para mantener la temperatura seleccionada, las luces también se encenderán y apagarán.

NOTAS:

- Para quemar los aceites de fabricación usados en la fábrica ENCIENDA los quemadores del horno y del asador de uno a la vez a 450°F (235°C). Deje calentar durante 20 a 30 minutos. Encienda la campana extractora para quitar el olor de la habitación.
- La humedad se evapora de los alimentos durante el proceso de cocción. La cantidad de humedad depende del contenido de humedad del alimento. Esta humedad se condensará en cualquier superficie que está más fría que el interior del horno, tal como el panel de control o la parte superior de la puerta. Esto es normal.

Programación de los Controles

1. Coloque las parrillas del horno en las posiciones apropiadas.
2. Coloque la perilla "OVEN" (horno) en la temperatura deseada.
3. Encienda el ventilador "CONVECT" si desea hornear por convección. Cuando la luz indicadora "OVEN" se apaga, el horno se ha precalentado a la temperatura seleccionada. Coloque el alimento en el horno. La luz indicadora "OVEN" se encenderá y apagará a través del proceso de horneado. Precaliente el horno solamente cuando sea necesario. Consulte la sección sobre horneado y asado al horno (páginas 41-43) para informarse cuando se recomienda el precalentamiento.
4. Después del horneado, gire la perilla "OVEN" y el ventilador "CONVECT", si fue seleccionado, a la posición **"OFF" (Apagado)**.

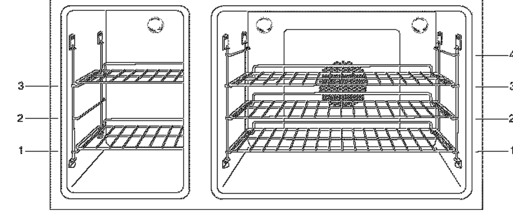
Posiciónes de las Parrillas

Las posiciones de las parrillas que se indicadas se recomiendan para obtener los mejores resultados de dorado y los de tiempos de cocción más eficaces.

Para retirar: Tire de la parrilla hacia afuera hasta la posición tope; levante la parte delantera de la parrilla y saque hacia afuera.

Para volver a colocar: Incline hacia arriba el borde delantero de la parrilla y colóquela entre las correderas de las parrillas. Deslice la parrilla hacia atrás hasta que pase la posición tope. Baje la parte delantera de la parrilla y deslícela derecho hacia adentro.

No use papel de aluminio para cubrir las parrillas del horno o para forrar el fondo del horno. Los resultados del horneado se verán afectados y se puede dañar el horno.



MODELO PRG4810

Posición #4 de la Parrilla (horno grande solamente):
Horneado con dos parrillas, comidas al horno.

Posición #3 de la Parrilla:
Horneado con dos parrillas, comidas al horno.

Posición #2 de la Parrilla:
Para la mayoría de los alimentos horneados y asado de cortes pequeños de carne.

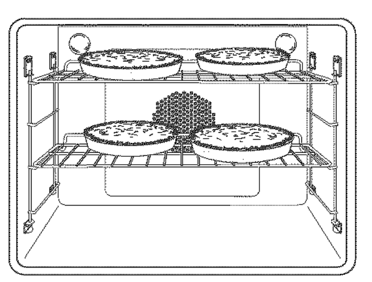
Posición #1 de la Parrilla:
Para cortes de carne grandes y aves grandes, pastel esponjoso.

Horneado con Parrillas Múltiples (horno grande solamente):
Dos parrillas, use la posición #2 y #4 o #1 y #3. Tres parrillas, use la posición #1, #2 y #3 o #2, #3 y #4.

HORNEADO

Recomendaciones para el Horneado

- Use recetas probadas de fuentes confiables.
- Precaliente el horno solamente cuando sea necesario. El precalentamiento del horno se recomienda para los alimentos horneados que aumentan de tamaño y para mejorar el dorado. Las cacerolas pueden ser comenzadas en un horno frío. El precalentado demora de 8 a 13 minutos; coloque el alimento en el horno después de que la Luz Indicadora del Horno se apague indicando que el horno está precalentado.
- Coloque las parrillas del horno antes de encender el horno. Siga las sugerencias para las posiciones de las parrillas indicadas en la tabla siguiente.
- Deje alrededor de 2 pulgadas (5 cm) de distancia entre las paredes laterales del horno y los utensilios para permitir circulación adecuada del aire.
- Cuando hornee alimentos en más de un utensilio, coloque los utensilios en esquinas opuestas de la parrilla. *Alterne los utensilios* cuando hornee en dos parrillas de modo que un utensilio no cubre el otro a menos que se intente hacerlo. (Ver diagrama).



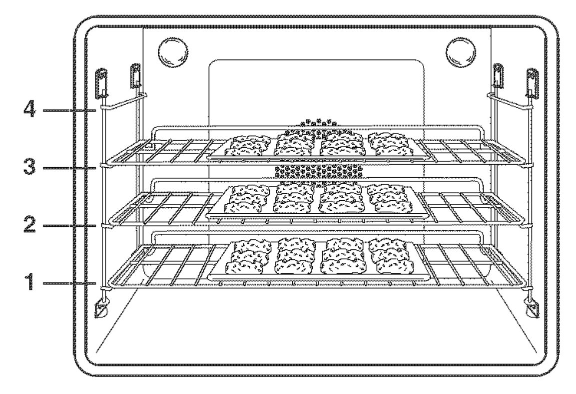
Alterne los Utensilios

- Para conservar energía, evite abrir la puerta del horno con frecuencia o durante períodos largos. Al final del horneado, **APAGUE** el horno antes de retirar el alimento.
- Siempre pruebe si los alimentos están listos (con la punta de los dedos, con un picadientes, si los lados se despegan del molde). No confíe en el tiempo o en el color dorado como los únicos indicadores.
- Use utensilios de hornear de buena calidad y el tamaño recomendado en la receta. Las bandejas de horno no deben tener lados y deben ser de aluminio brillante (especialmente importante para el horneado por convección). El mejor tamaño es 16" x 12" (40 cm x 30 cm).
- Los utensilios opacos, obscuros, esmaltados o de vidrio no crean una corteza dorada y crujiente. Los utensilios de metal brillante producen una corteza dorada de color claro.
- Los pays congelados en utensilios de aluminio deben ser horneados en una bandeja de hornear con la parrilla en la posición 2 o ser colocados en una bandeja opaca o de vidrio.
- Si el borde de la corteza del pay se dora muy rápidamente, coloque una franja de papel de aluminio alrededor del borde de la corteza cubriendo todo el borde.
- **Horneado por convección** - coloque la temperatura del horno a 25°F (15°C) menos que lo que recomienda la receta. Los tiempos serán similares o con unos pocos minutos menos que las instrucciones de la receta.

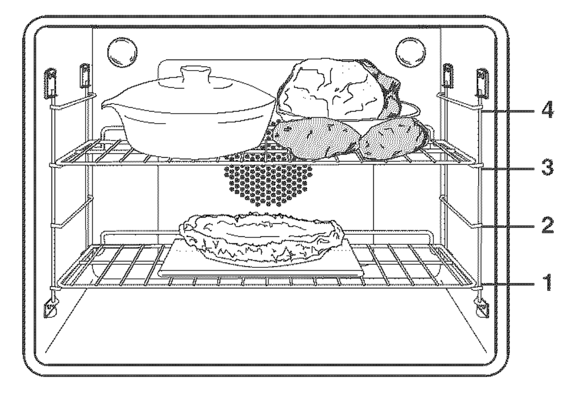
Tabla para Horneado

Producto y Tipo	Tamaño del Utensilio	Posición de la Parrilla	Horneado por Convección* Temp[°F (C°)] Precalentado***	Horneado por Convección* Tiempo**	Horneado Convencional Temp[°F (C°)] Precalentado	Horneado Convencional Tiempo**
PASTELES: Blanco	redondo de 9" (23 cm)	2	325°(165°)	25-30	350°(175°)	30-35
Chocolate	redondo de 9" (23 cm)	2	325°(165°)	25-30	350°(175°)	30-35
Esponjoso	molde de tubo de 10" (25 cm)	1	325-350°(165°-175°)	28-40	350-375°(175°-190°)	30-42
Pastel Básico	9x5" (23 cm x 13 cm)	2	300°(150°)	60-65	325°(165°)	65-70
Pastel de Galleta	9x13" (23 cm x 33 cm)	2	325°(165°)	33-38	350°(175°)	30-40
PAYS:						
De dos Cortezas -- Fruta, Fruta Fresca,	9" (23 cm)	2	350°-400°(175°-205°)	50-60	375°-425°(190°-220°)	50-60
Congelada	9" (23 cm)	2	350°-400°(175°-205°)	50-60	375°-425°(190°-220°)	60-70
Una Corteza -- Natilla, Masa de	9" (23 cm)	2	325°-375°(165°-190°)	35-45	350°-400°(175°-205°)	45-60
Pay Fresca	9" (23 cm)	2	425°(220°)	6-8	450°(235°)	7-9
GALLETAS: Chispas de Chocolate	16" x 12" (40 cm x 30 cm)	2	325°-350°(165°-175°)	8-11	350-375°(175°-190°)	9-12
Mantequilla de Cacahuate	16" x 12" (40 cm x 30 cm)	2	325°-350°(165°-175°)	6-8	350-375°(175°-190°)	7-10
Azúcar	16" x 12" (40 cm x 30 cm)	2	325°-375°(165°-190°)	6-8	350°-400°(175°-205°)	7-10
Brownies de Chocolate	9x13" (23 cm x 33 cm)	2	325°(165°)	20-26	350°(175°)	25-31
PANES DE, Baguette	molde rectangular de	2	350°(175°)	14-16	375°(190°)	15-18
LEVADURA: Panecillos	9" x 5" (23 cm x 13 cm)	2	325°-375°(165°-190°)	10-13	350°-400°(175°-205°)	12-15
PANES, Baguettes de nuez y de fruta	molde rectangular de	2	325°-350°(165°-175°)	40-55	350-375°(175°-190°)	45-60
RAPIDOS: Bizcochos	8" x 4" (20 cm x 10 cm)	2	375°-400°(190°-205°)	7-11	400°-425°(190°-220°)	8-15
Panquecitos		2	375°-400°(190°-205°)	14-19	400°-425°(190°-220°)	15-22

* Para horneado por convección, encienda el **Interruptor Convect**.
** Las horas se basan en marcas de mezclas específicas o recetas usadas. Los tiempos reales dependen de los que usted hornee.
*** La temperatura de convección es 25°F (15°C) más baja que la recomendada en el envase o en la receta.



Horneado con tres Parrillas



Comidas al Horno Completas

Horneado por Convección en Parrillas Múltiples

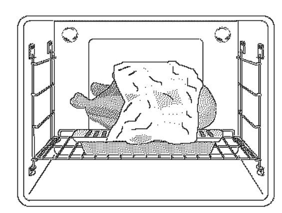
Para la mayoría del horneado en parrillas múltiples se sugiere el método de horneado por convección, especialmente para el horneado con tres parrillas porque el aire caliente que circula produce un dorado más uniforme.

Para obtener los mejores resultados con horneado por convección en parrillas múltiples, siga estas sugerencias:

- Use la temperatura y los tiempos indicados en este manual como una guía para obtener los mejores resultados.
- Para horneado en dos parrillas, la posición #2 y #4 de la parrilla o #1 y #3 son las mejores para la mayoría de los alimentos horneados.
- Para horneado en tres parrillas use las posiciones #1, #2 y #3 o #2, #3 y #4.
- Alterne en el horno los utensilios pequeños, tales como los moldes para torta de capas.
- Las comidas al horno se recomiendan para ahorro de energía. Use las posiciones #1 y #3 o #1 y #4. (Ver arriba.)
- Las bandejas para galletas deben ser colocadas a lo largo, de lado a lado, enfrente del ventilador para un dorado más uniforme. (Ver ilustración superior izquierda).
- El horneado en tres parrillas puede ser usado cuando se horneen galletas, panecillos, alimentos congelados, aperitivos y bocadillos.

Recomendaciones para Asar

- ***No es necesario precalentar el horno.***
- Coloque los cortes de carne tierna o de ave en la porción ranurada de la asadera de dos piezas que se incluye con el horno. No agregue agua a la asadera. Seleccione asado por convección o convencional. (Los cortes de carne menos tiernos necesitan ser cocinados con calor húmedo en una asadera cubierta usando asado convencional.)
- Las carnes cocinadas en bolsas para cocinar al horno, ollas o utensilios de asar con tapa se cocinan mejor en el horno con horneado convencional.
- No use una asadera con lados altos cuando esté asando por convección.
- Coloque el lado con grasa del asado hacia arriba para que la carne se sazone con los jugos mientras se asan.
- **Use un termómetro para la carne.** La punta del termómetro debe ser colocada en la parte más gruesa del asado, sin tocar la grasa, hueso o cartílago. Para el pavo inserte la punta del termómetro en la parte más gruesa del muslo interior.
- Deje reposar durante 15 minutos antes de cortar la carne para evitar pérdida de los jugos.
- La pechuga de los pavos grandes se cocina más rápidamente que el área de los muslos. Coloque papel de aluminio sobre la región de la pechuga después de que se ha alcanzado el dorado deseado para evitar que se dore demasiado. (Ver la ilustración).



- Un pavo relleno demorará 30 a 60 minutos adicionales dependiendo del tamaño. El relleno debe alcanzar una temperatura interna de 165°F (75°C).
- Ver la Tabla para Asar, página 43.

Asado por Convección: Congelado Hasta Acabado

Las carnes (excepto la carne de ave) pueden ser asadas congeladas hasta su término. Siga estas pautas para obtener resultados más satisfactorios.

- La temperatura recomendada para asar al horno es 325° F (165° C). Para obtener mejores resultados no use temperaturas inferiores a 300° F (150° C).
- Use los tiempos para asado de carnes *frescas* como guías aproximadas para asado por convección de carnes *congeladas*. En general, el tiempo para asar alimentos congelados en el horno de convección será aproximadamente el mismo o unos pocos minutos más por libra (0,5 kg), que asar carnes frescas en un horno por horneado convencional.
- Inserte el termómetro de carne cuando haya transcurrido la mitad del proceso de cocción.

Funcionamiento del Horno, cont.

Tabla para Asar

Los tiempos de la tabla se basan en carnes descongeladas solamente. Para asado por convección, encienda el Interruptor del Ventilador de Convección.

Variedad y Corte de Carne	Peso Aproximado [libras (kg)]	Temperatura del Horno [°F (°C)] sin precalentar	Temperatura Interna de la Carne - Fin del Tiempo de Asado [°F (°C)]	Tiempo de Asado por Convección Aprox. [minutos por libra (0,5 kg)]	Tiempo de Asado Convencional Aprox. [minutos por libra (0,5 kg)]
CARNE: Asado de Punta de Lomo	4 a 6 (2 a 3)	325° (165°)	145° (65°) (crudo)	30-35	35-40
			160° (75°) (semicrudo)	35-40	40-45
Lomo Asado	2 a 3 (1 a 1,5)	400° (205°)	145° (65°) (crudo)	22-24	25-28
Asado de Vuelta de Lomo	4 a 6 (2 a 3)	325° (165°)	145° (65°) (crudo)	30-35	35-40
			160° (75°) (semicrudo)	40-45	45-50
CARNE DE CERDO: Asado de Paleta	4 a 6 (2 a 3)	325° (165°)	170° (77°)	33-37	35-40
Lomo Asado, deshuesado	3 a 4 (1,5 a 2)	325° (165°)	170° (77°)	35-45	40-50
CARNE DE AVE: Pavo, no relleno	8 a 12 (3,5 a 5,5)	325° (165°)	180-185° (80-85°)	16-18	21-24
Pavo, no relleno	12 a 16 (5,5 a 7)	325° (165°)	180-185° (80-85°)	13-16	18-21
Pavo, no relleno	16 a 20 (7 a 9)	325° (165°)	180-185° (80-85°)	11-13	16-18
Pavo, no relleno	20 a 24 (9 a 10)	325° (165°)	180-185° (80-85°)	9-11	14-16
Pollo, entero	2½ a 3½ (1 a 1,5)	375° (190°)	185° (85°)	24-28	24-30

Asado a la Parrilla

Para lograr un asado óptimo, esta estufa no está diseñada para hacer funcionar el ventilador de convección cuando el horno está en el modo "Broil" (Asar). Para asegurar que no se pueda usar el ventilador y el quemador de asar al mismo tiempo, el interruptor que controla el funcionamiento del ventilador de convección desconectará la alimentación al encendedor del quemador de asar, desactivando el quemador para asar cada vez que el ventilador esté encendido.

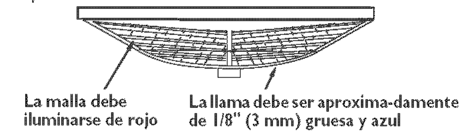
A continuación se describe los do modos de operación posibles del ventilador y del quemador:

1. El ventilador de convección está encendido, el horno está en el modo "Broil" (Asar) - no se encenderá el quemador para asar.
2. El horno está en el modo "Broil" (Asar), el quemador para asar está encendido. Se enciende el ventilador de convección - Se apagará el quemador de asar.

Si experimenta una de estas situaciones al usar la estufa, se debe considerar que éste es el funcionamiento normal.

Ajuste de los Controles:

1. Coloque la parrilla del horno en la posición sugerida en la tabla. La distancia desde el quemador del asador depende de los alimentos que están siendo preparados. Generalmente se recomienda la posición #3 de la parrilla, a menos que la receta indique lo contrario.
2. Gire la perilla OVEN (Horno) al ajuste **Broil (Asar a la Parrilla)**.
3. Coloque el alimento en la asadera provista con el horno.
4. *Deje la puerta del horno cerrada cuando ase a la parrilla.*



Sugerencias para Asar a la Parrilla

- Los cortes de carne tiernos o las carnes adobadas son mejores para asar a la parrilla. Para obtener mejores resultados, los bistecs deben ser por lo menos de 1" (2,5 cm) de grosor. Los bistecs más delgados deben asarse al sartén.
- No cubra el inserto de la asadera con aluminio. Esto evita que la grasa que gotea se escurra hacia la bandeja inferior y puede causar llamaradas excesivas.
- Antes de asar a la parrilla, retire el exceso de grasa de la carne y corte los bordes de la grasa (no corte en la carne) para evitar que las carnes se enrollen. Agregue la sal después de la cocción.
- Para evitar que la superficie se seque en el pescado o en las carnes sin grasa extienda mantequilla derretida con una escobilla sobre la parte superior.
- Los alimentos que necesitan ser dados vuelta deben ser dados vuelta una sola vez durante el asado a la parrilla. Gire la carne con tenazas para evitar perforar y perder los jugos.

NOTAS:

- El quemador para asar a la parrilla y el quemador de hornear no pueden ser usados al mismo tiempo. Cuando uno está encendido el otro no puede encenderse.
- No use el ventilador de convección cuando esté asando a la parrilla.

Tabla para Asar a la Parrilla

Alimentos	Posición de la Parrilla	(Minutos/Lado) Aproximados 1er Lado	2do Lado
CARNE DE RES:			
Bistec [1" (2,5 cm)] - Semicrudo	3	7-9	6-7
Bien Asado	3	10-11	8-9
Hamburguesas [3 onzas (85 g)] - Semicrudo	3	6-7	4-5
Bien Asado	3	7-8	5-6
CARNE DE CERDO: Tocino	3	3-4	1-2
Chuletas [1/2" (13 mm)]	3	5-6	4-6
CARNE DE AVE: Pechugas de Pollo Deshuesadas	3	6-8	6-8
MARISCOS: Bistecs de Pescado [1" (2,5 cm)]	3	11-12	(no se da vuelta)
MISCELANEOS: Salchichas	3	3-4	2-3

Nota: Esta tabla es una guía solamente. Los tiempos pueden variar con el alimento que está siendo cocinado.

*Los nombres de los productos son marcas registradas de sus respectivos fabricantes.
** Para solicitar pedidos directamente, llame al 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247).

Procedimientos de Limpieza

⚠ PRECAUCIÓN:

- **Asegúrese de que la estufa esté apagada y que todas las piezas estén frías antes de tocarla o limpiarla. Esto es para evitar daño y posibles quemaduras.**
- Para evitar manchas o decoloración limpie la estufa después de cada uso.
- Si se retira alguna pieza, asegúrese de que la vuelve a colocar en la forma correcta.

Perillas de Control

- Retire las perillas cuando estén en la posición 'OFF' tirándolas hacia adelante. (Nunca fuerce las perillas para sacarlas.)
- Lave en el lavavajillas o con agua y jabón. **No Use Limpiadores Abrasivos.**
- Vuelva a colocar en la posición "OFF". (Nunca las golpee ni use fuerza para volver a instalar las perillas.)

NOTA: Las perillas del horno y de la parrilla son iguales. Sin embargo, la perilla del horno tiene la palabra "Broil" en ella. La perilla pequeña del horno (modelos selectos) es intercambiable con la perilla de la parrilla.

Panel de Control

- Limpie con un paño húmedo. Seque bien.
- Los limpiavidrios se pueden usar si se rocían en el paño primero. **No rocíe directamente en el panel.**
- No use otros atomizadores, limpiadores abrasivos o grandes cantidades de agua en el panel.

Acero Inoxidable

- ***NO USE NINGUN PRODUCTO DE LIMPIEZA QUE CONTENGA BLANQUEADOR A BASE DE CLORO.***
- ***NO USE UN PRODUCTO DE LIMPIEZA 'ORANGE' O ABRASIVO.***
- ***SIEMPRE LIMPIE LAS SUPERFICIES DE ACERO A FAVOR DEL GRANO.***
- **Limpieza Diaria/Suciedad Leve -** Limpie usando uno de los siguientes - agua con jabón, una solución de vinagre blanca con agua, Limpiavidrios Fórmula 409* o un limpiavidrios similar - usando una esponja o un paño suave. Enjuague y seque. Para pulir y evitar marcas de los dedos, use el producto 'Stainless Steel Magic Spray' (Jenn-Air Modelo A912, Pieza No. 20000008)**.
- **Suciedad Moderada/Manchas Rebeldes -** Limpie con uno de los siguientes - 'Bon Ami', 'Smart Cleanser' o 'Soft Scrub'* - usando una esponja húmeda o un paño suave. Enjuague y seque. Las manchas difíciles pueden ser quitadas con una esponja 'Scotch-Brite'* húmeda; frote a favor del grano. Enjuague y seque. Para restaurar el lustre y sacar las vetas, aplique 'Stainless Steel Magic Spray'.
- **Decoloración -** Usando una esponja mojada o un paño suave, limpie con limpiador para acero inoxidable 'Cameo Stainless Steel Cleaner'*. Enjuague inmediatamente y seque. Para sacar las vetas y restaurar el lustre, utilice 'Stainless Steel Magic Spray'.

Interior del Horno (Limpieza Manual – Acabado de Porcelana Esmaltada)

- Todos los derrames especialmente los derrames ácidos deben ser limpiados inmediatamente con un paño seco. Para evitar posibles grietas o picaduras de la porcelana, **nunca limpie una superficie tibia o caliente con un paño húmedo.**
- Limpie con agua y jabón. No deje que el alimento se hornee una segunda vez.
- Los derrames grandes requerirán limpieza con limpiadores abrasivos suaves tales como S.O.S. o Bon Ami*. El amoníaco debe ser usado para soltar la suciedad. Coloque 1/2 taza (125 mL) de amoníaco de uso doméstico en un plato de vidrio en una parrilla del horno cerrado y frío durante la noche.
- Para quitar las manchas difíciles, use un limpiador de horno tal como Easy-Off*. Siga las instrucciones del limpiador del horno. No rocíe el quemador de gas, el foco de la luz, el foco que detecta la temperatura, la empaquetadura de la puerta o el exterior del horno. Retire las parrillas del horno antes de rociar con un limpiador de horno. Cuando se usa un limpiador comercial, enjuague el horno con una solución de 1 cucharada de vinagre con una taza (250 mL) de agua.

Parrillas del Horno

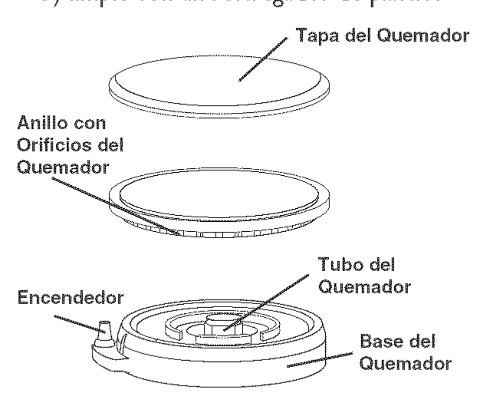
- Restriegue con una esponja o paño usando uno de los siguientes limpiadores: Bon-Ami, Soft Scrub o Comet*. Enjuague y seque.
- Para la suciedad difícil de sacar use una esponja de restregar húmeda con jabón. Enjuague y seque.

Ventana del Horno (Modelos Selectos)

- Lave con agua y jabón o con un limpiavidrios. Evite usar cantidades excesivas de agua. **No use limpiadores abrasivos.**

Quemadores Superiores – La tapa del quemador y el anillo con orificios del quemador - pueden ser retirados para su limpieza.

- Limpie los alimentos acídicos y los derrames azucarados inmediatamente con un paño seco para evitar decoloración.
- **Suciedad leve -** limpie con un restregador de plástico limpio con agua jabonosa.
- **Suciedad moderada -** retire las piezas, colóquelas sobre la mesa y luego límpielas:
  1) rocíe con un limpiador doméstico,
  2) cubra con plástico de envolver durante 15 minutos,
  3) limpie con un restregador de plástico



Cuidado y Limpieza, cont.

- **Suciedad difícil -** restriegue con un polvo pulidor. (No use limpiadores abrasivos, esponjas de restregar ni coloque en un horno de autolimpieza.) Si los polvos de limpieza bloquean los orificios del gas en el anillo del quemador, limpie con un alfiler derecho.

Para volver a colocar las piezas después de la limpieza:

1) anillo con orificios del quemador - alinee el orificio en la parte inferior del anillo con el localizador en la base del quemador. El anillo del quemador y la base del quemador deben quedar en contacto completo.

2) tapa del quemador - se coloca sobre el tubo del quemador.

Encendedores de los Quemadores Superiores

- Limpie cuidadosamente alrededor del encendedor. Evite atrapar el encendedor con el paño de limpieza. Si el encendedor se daña, el quemador superior NO se encenderá.

Rejillas de los Quemadores Superiores (porcelana en hierro forjado)

- Lave en el lavavajillas o con agua y jabón con un restregador de plástico.
- No haga funcionar los quemadores sin un utensilio en la parrilla. El acabado de porcelana en la parrilla puede picarse si no se coloca un utensilio para absorber el calor intenso.
- Las parrillas se pondrán opacas y se descolorarán con el tiempo debido al calor. Esto es normal.



Mantenimiento

Puerta del Horno

⚠ PRECAUCIÓN:

- **NUNCA** coloque peso excesivo ni se pare en la puerta del horno. Esto podría hacer volcar la estufa, romper la puerta o lesionar al usuario.
- **NUNCA** intente abrir o cerrar la puerta ni hacer funcionar el horno hasta que la puerta no haya sido debidamente reemplazada.

Si la puerta del horno se sale del carril, vuelva a alinear siguiendo este sencillo procedimiento:

1. Abra la puerta y manténgala abierta hasta atrás.
2. Bloquee los pestillos de la bisagra (ver ilustración) y levante suavemente la puerta hacia arriba y parcialmente hacia afuera hasta que quede uniformemente alineada.

Rodillo de la Bisagra de la Puerta

Bloquear (Cerrar)

Desbloquear

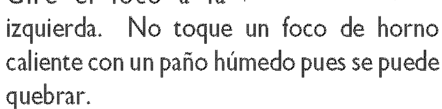
3. Deslice uniformemente la puerta hacia su lugar y verifique para asegurarse de que las bisagras descansan en el centro de cada rodillo de la bisagra de la puerta.
4. Con la puerta del horno totalmente abierta, desbloquee los pestillos de la bisagra y cierre.

Foco del Horno

Antes de reemplazar el foco, *corte la corriente hacia el horno y al fusible principal o al panel del disyuntor.* Asegúrese de que la cavidad del horno incluyendo el foco esté frío.

PARA REEMPLAZAR EL FOCO:

1. Cuidadosamente destornille la cubierta de vidrio del foco.
2. Para sujetar firme el foco, use guantes de goma protectores. Gire el foco a la izquierda. No toque un foco de horno caliente con un paño húmedo pues se puede quebrar.



Nota: si el foco se quiebra, asegúrese de que la energía eléctrica esté desconectada y use guantes protectores para retirarlo. Póngase en contacto con un técnico autorizado de Jenn-Air, si es necesario.

3. Reemplace el foco con un foco para electrodomésticos de 40 wats. Se recomienda el foco con base de latón.
4. Vuelva a colocar la cubierta del foco y vuelva a conectar la energía eléctrica al horno.

Retiro de la Estufa a Gas

Los conectores de la estufa a gas usados para conectar este artefacto al suministro de gas no están diseñados para movimiento continuo. Una vez instalados, **NO** mueva repetidamente este artefacto a gas para su limpieza o para ubicarlo en otro lugar. Si este artefacto tiene que ser movido y/o retirado para reparación, siga el procedimiento descrito en las instrucciones de instalación. Para información, póngase en contacto con el Servicio a los Clientes Jenn-Air llamando al 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247).

Para evitar que la estufa se vuelque accidentalmente, se debe asegurar al piso colocando el tornillo nivelador trasero dentro del soporte antivuelco.



Antes de Solicitar Servicio

Para la mayoría de los problemas, verifique primero lo siguiente:

- Verifique que la estufa esté debidamente conectada a la fuente de alimentación.
- Verifique si hay un fusible quemado o un disyuntor disparado.
- Verifique para asegurarse de que el quemador está funcionando a gas natural solamente.
- Verifique para asegurarse de que los orificios de los quemadores o los orificios del encendedor no estén obstruidos.
- Verifique para asegurarse de que el encendedor esté seco y que emita chasquidos. El quemador no se encenderá si el encendedor está dañado, sucio o mojado. Si el encendedor no produce un chasquido, gire la perilla de control a la posición "OFF".

Si la llama no es pareja.

- Los orificios del quemador pueden estar obstruidos.
- Puede que sea necesario modificar el ajuste de la llama.

Si la llama del quemador superior se levanta de los orificios.

- Verifique para asegurarse de que el utensilio está asentado en la parrilla sobre el quemador.
- Póngase en contacto con un técnico autorizado de Jenn-Air.

Si la llama del quemador superior es de color amarillo.

- Consulte a un técnico autorizado de Jenn-Air.

Si nada funciona en la estufa.

- Verifique si hay un fusible quemado en el circuito o un disyuntor disparado.
- Verifique si la estufa está debidamente conectada al circuito eléctrico de la casa.

Si la luz del horno no trabaja.

- El foco está suelto o defectuoso.

Si los alimentos no se asan bien a la parrilla.

- El control puede no estar ajustado en forma debida.
- Verifique la posición de las parrillas.
- Cierre la puerta del horno cuando esté asando a la parrilla.

Si los alimentos horneados se queman o están demasiado dorados en la parte superior.

- El alimento puede estar colocado incorrectamente en el horno.
- El horno no fue precalentado en forma debida.

Si los alimentos se hornean en forma dispareja.

- El horno puede estar instalado de manera incorrecta.
- Verifique las parrillas del horno con un nivel.
- Alterne los utensilios, no deje que los utensilios se toquen unos con otros o toquen la pared del horno.
- Verifique las instrucciones para las posiciones sugeridas para los utensilios en las parrillas del horno.

Si los resultados del horneado son diferentes a los del horno antiguo.

- La calibración del termostato del horno puede ser diferente entre los hornos antiguos y nuevos. Siga la receta y las instrucciones de uso y cuidado antes de solicitar servicio ya que la calibración en el horno antiguo puede haberse cambiado a un ajuste demasiado alto o demasiado bajo.

Si los resultados del horneado no son tan buenos como usted esperaba.

- Los utensilios pueden no ser del tamaño o material recomendado para obtener los mejores resultados.
- Puede que no haya suficiente espacio alrededor de los lados de los utensilios para una circulación adecuada del aire en el horno.
- Verifique las instrucciones para precalentar, para la posición de las parrillas y la temperatura del horno.
- El respiradero del horno puede estar bloqueado o cubierto.



Garantía Completa de Un Año – Piezas y Mano de Obra

Durante **un (1) año** desde la fecha original de compra al por menor, se reparará o reemplazará gratuitamente cualquier pieza que falle durante uso normal en el hogar.

Garantías Limitadas – Piezas Solamente

Segundo Año - Después del primer año de la fecha original de compra, se reemplazará o reparará gratuitamente las piezas que fallen durante uso normal en el hogar en lo que respecta a las piezas y el propietario deberá pagar todos los otros costos incluyendo mano de obra, kilometraje/millaje, transporte, costo del viaje y costo del diagnóstico, si fuese necesario.

Desde el Tercero hasta el Quinto Año – A partir de la fecha original de compra, se reparará o reemplazará gratuitamente las piezas indicadas a continuación que fallen durante uso normal en lo que respecta a las piezas y el propietario deberá pagar todos los otros costos incluyendo mano de obra, kilometraje/millaje, transporte, costo del viaje y costo del diagnóstico, si fuese necesario.

- **Quemadores de Gas Sellados**

Residentes Canadienses

Las garantías anteriores cubren solamente aquellos electrodomésticos instalados en Canadá que han sido certificados o aprobados por las agencias de pruebas correspondientes para cumplimiento con la Norma Nacional de Canadá a menos que el electrodoméstico haya sido traído a Canadá desde los EE.UU. debido a un cambio de residencia.

Garantía Limitada Fuera de los Estados Unidos y Canadá – Piezas Solamente

Durante dos (2) años de la fecha de compra original al por menor, cualquier pieza que falle durante uso normal en el hogar será reemplazada o reparada gratuitamente en lo que respecta a la pieza y el propietario deberá pagar todos los otros costos incluyendo mano de obra, kilometraje/millaje, transporte, costo del viaje y costo del diagnóstico, si fuese necesario.

*Las garantías específicas expresadas anteriormente son las **UNICAS** garantías provistas por el fabricante. Estas garantías le otorgan derechos legales específicos y usted puede tener además otros derechos que varían de un estado a otro.*

Lo que No Cubren Estas Garantías

1. Situaciones y daños resultantes de cualquiera de las siguientes eventualidades:
   - **a.** Instalación, entrega o mantenimiento inapropiados.
   - **b.** Cualquier reparación, modificación, alteración o ajuste no autorizado por el fabricante o por un centro de servicio autorizado.
   - **c.** Mal uso, abuso, accidentes o uso irrazonable.
   - **d.** Corriente eléctrica, voltaje o suministro incorrecto.
   - **e.** Programación incorrecta de cualquiera de los controles.
2. Las garantías quedan nulas si los números de serie originales han sido retirados, alterados o no son fácilmente legibles.
3. Focos.
4. Productos comprados para uso comercial o industrial.
5. El costo del servicio o llamada de servicio para:
   - **a.** Corregir errores de instalación.
   - **b.** Instruir al usuario sobre el uso correcto del artefacto.
   - **c.** Transporte del artefacto al establecimiento de servicio.
6. Los daños consecuentes o incidentales sufridos por cualquier persona como resultado del incumplimiento de esta garantía. En algunos estados no se permite la exclusión o limitación de daños consecuentes o incidentales, por lo tanto la limitación o exclusión anterior puede no aplicarse en su caso.

Si Necesita Servicio

- Llame al distribuidor donde compró su electrodoméstico o llame a Maytag Services[SM], Jenn-Air Customer Assistance al 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247) para ubicar a un técnico autorizado.
- Asegúrese de conservar el comprobante de compra para verificar el estado de la garantía. Consulte la sección sobre la GARANTIA para mayor información sobre las responsabilidades del propietario para servicio bajo la garantía.
- Si el distribuidor o la compañía de servicio no pueden resolver el problema, escriba a Maytag Services[SM], Attn: CAIR®, Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 o llame al **1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)**.

  Los clientes de EE.UU. que usan TTY para personas con impedimentos auditivos o del habla deben llamar al 1-800-688-2080.

  NOTA: Cuando llame o escriba acerca de un problema de servicio, por favor incluya la siguiente información.
  - **a.** Su nombre, dirección y número de teléfono;
  - **b.** Número de modelo y número de serie;
  - **c.** Nombre y dirección de su distribuidor o técnico de servicio;
  - **d.** Una descripción clara del problema que está experimentando;
  - **e.** Comprobante de compra (recibo de compra).
- Las guías del usuario, manuales de servicio e información sobre las piezas pueden solicitarse a Maytag Services[SM], Jenn-Air Customer Assistance.

Form No. B/02/04 Part No. 8113P418-60 Rev. B P/N 17664 Rev. B Litho U.S.A.